Use & Care Guide
Manual de uso y cuidado
English/Español

Model/Modelo: 790.4253*, 790.4251*

Kenmore®

Electric Range

Estufa eléctrica

* = color number, número de color

P/N 139901301 Rev. A

Sears Brands Management Corporation
Hoffman Estates, IL 60179 U.S.A.
www.kenmore.com
www.sears.com

Índice

Lea atentamente y conserve estas instrucciones 2
Garantía limitada Kenmore 2
Antes de ajustar los controles superiores..... 9
Uso de los utensilios correctos 9
Tipos de materiales de los utensilios 9
Información sobre la cubierta de vidrio cerámico 9
Información sobre los elementos radiantes superiores 10
Luces indicadoras "Element On" (elemento encendido) y "Hot Surface" (superficie caliente). 10
Tipos de elementos superiores de la cubierta 11
Enlatado de conservas 11
Ajuste de los controles superiores..... 12
Antes de ajustar los controles del horno 14
Ubicación del respiradero del horno 14
Controles del horno 15
Autolimpieza 22
Cuidado y limpieza 24
Antes de solicitar servicio técnico 28
Soluciones de problemas comunes 29

Lea atentamente y conserve estas instrucciones

Esta Guía de uso y cuidado contiene instrucciones generales de funcionamiento sobre su electrodoméstico, así como información sobre las características de varios modelos. Es posible que el producto no incluya todas las características descritas. Las ilustraciones son solo de ejemplo. Es posible que su electrodoméstico no corresponda de forma precisa al aspecto real del microondas. Al instalar, utilizar o reparar/mantener cualquier artefacto, se debe proceder con cuidado y sentido común.

Garantía limitada Kenmore

Si alguna pieza no consumible de este electrodoméstico, instalada y utilizada de acuerdo con las instrucciones de instalación y la guía de uso y cuidado, falla debido a defectos de material y mano de obra durante el primer año a partir de la fecha de compra, llame al 1-800-4-MY-HOME® para hacer arreglos para que sea reparada gratuitamente.

Si este electrodoméstico se utiliza para otros fines que no sean el uso familiar privado, esta garantía rige únicamente durante 90 días a partir de la fecha de compra.

Esta garantía cubre únicamente defectos de material y de mano de obra. Sears NO pagará lo siguiente:

1. Grietas en la cubierta de vidrio cerámico que no sean resultado de choque térmico.
2. Manchas y rayas en la cubierta de vidrio cerámico causadas por mal mantenimiento según todas las instrucciones proporcionadas con el producto.
3. Componentes consumibles que pueden gastarse debido al uso habitual, incluyendo, y sin limitarse a los filtros, las correas, las lámparas y las bolsas.
4. Técnicos de servicio que instruyan al usuario en la manera adecuada de instalar, utilizar o mantener el producto.
5. Un técnico que limpie o realice el mantenimiento de este producto.
6. Daños o fallas de este producto si el mismo no fue instalado, utilizado o mantenido de acuerdo con todas las instrucciones proporcionadas con el producto.
7. Daños o fallas en el producto que sean el resultado de accidentes, abuso, mal uso u otra clase de uso que no sea el apropiado.
8. Daños o fallas en el producto causados por el uso de detergentes, limpiadores, productos químicos o elementos que no sean los recomendados en las instrucciones provistas con el producto.
9. Daños o fallas de las piezas o sistemas como resultado de modificaciones no autorizadas hechas al producto.

Renuncia de responsabilidades de garantías implícitas; limitación de acciones legales

La única y exclusiva opción del cliente bajo esta garantía limitada es la reparación del producto según se indica. Las garantías implícitas, incluidas las garantías de aptitud para la venta o de idoneidad para un fin en particular, están limitadas a un año o al período más corto permitido por la ley. Sears no se responsabiliza por daños incidentales o consecuentes. Algunos estados y provincias no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes o las limitaciones de duración de las garantías implícitas de comercialización o aptitud, por lo que estas exclusiones o limitaciones pueden no aplicarse en su caso.

Esta garantía se aplica únicamente mientras este producto se use dentro de los Estados Unidos.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos. Usted puede tener, además, otros derechos que varían de un estado a otro.

Sears Brands Management Corporation, Hoffman Estates, IL 60179 EE. UU.

Reservados todos los derechos. Impreso en los EE. UU.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.

Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.

Este manual contiene símbolos e instrucciones de seguridad importantes. Preste mucha atención a estos símbolos y siga todas las instrucciones.

No intente instalar o usar su producto hasta haber leído las precauciones de seguridad indicadas en este manual. Las indicaciones de seguridad presentes en este manual están etiquetadas como "ADVERTENCIA" o "PRECAUCIÓN" de acuerdo con el nivel de riesgo.

DEFINICIONES

⚠ Este es el símbolo de alerta de seguridad. Se usa para alertar sobre peligros potenciales de lesiones personales. Obedezca todos los mensajes de seguridad que tengan este símbolo para evitar posibles lesiones personales o la muerte.

⚠ ADVERTENCIA - indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, podría causar lesiones graves o la muerte.

⚠ PRECAUCIÓN - indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, podría causar lesiones personales leves o moderadas.

Importante: indica información importante, de instalación, de funcionamiento o de mantenimiento que no está relacionada con situaciones de peligro.

⚠ ADVERTENCIA Almacenamiento dentro del electrodoméstico o sobre este: no se deben guardar materiales inflamables en el horno, cerca de los elementos superiores, en el cajón de almacenamiento, el cajón calentador ni el horno inferior. Esto incluye artículos de papel, plástico y tela, tales como libros de cocina, objetos de plástico y toallas, así como líquidos inflamables. No almacene artículos explosivos, tales como latas de aerosol, cerca del horno o sobre este.

⚠ ADVERTENCIA **Riesgo de vuelco**

- **Un niño o adulto pueden volcar el electrodoméstico y acabar muertos.**
- **Verifique que el dispositivo esté conectado con los mostradores o que se haya instalado el dispositivo a las paredes del gabinete, a la pared o al piso según las instrucciones de instalación.**
- **Asegúrese de que el dispositivo antivuelco se haya reacoplado al mostrador, las paredes del gabinete, la pared o al piso según las instrucciones de instalación cuando mueva el electrodoméstico.**
- **No utilice el electrodoméstico sin el dispositivo antivuelco instalado y acoplado.**
- **Si no se siguen estas instrucciones, se puede provocar la muerte o quemaduras graves en niños y adultos.**

Para verificar si el soporte antivuelco está instalado correctamente, use ambos brazos para sostener el borde trasero de la parte trasera del electrodoméstico. Intente inclinar el electrodoméstico hacia adelante con cuidado. Si está instalado correctamente, el electrodoméstico no debería inclinarse hacia adelante.

Consulte las instrucciones de instalación del soporte antivuelco proporcionadas con la estufa para instalarlo adecuadamente.

⚠ ADVERTENCIA No deje a los niños desantendidos: no se debe dejar a los niños solos o sin vigilancia en el área donde se usa el electrodoméstico. Nunca permita que los niños se sienten o se paren sobre ninguna pieza del electrodoméstico, incluyendo, la puerta del horno, el cajón de almacenamiento, el cajón asador inferior, el cajón calentador o el horno doble inferior.

⚠ ADVERTENCIA Pararse, apoyarse o sentarse en la puerta o los cajones de una estufa puede causar lesiones graves y además dañar el electrodoméstico. No permita que los niños trepen o jueguen alrededor de la estufa.

Conserve estas instrucciones para referencia futura.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.

El peso de un niño en una puerta de horno abierta puede volcar la estufa, lo cual puede causar quemaduras graves u otro tipo de lesiones.

ADVERTENCIA Nunca cubra ninguna ranura, agujero o pasaje en el fondo del horno ni cubra una parrilla completa con materiales como papel de aluminio. Las envolturas con papel de aluminio pueden atrapar el calor y producir un riesgo de incendio.

PRECAUCIÓN Vista ropa adecuada. Nunca use prendas de vestir holgadas o sueltas cuando use este electrodoméstico. No deje que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con las superficies calientes.

PRECAUCIÓN No caliente envases de alimentos cerrados. La acumulación de presión puede hacer que el envase explote y cause lesiones.

PRECAUCIÓN Cuando caliente grasa o aceite, vigílelo atentamente. La grasa puede encenderse si se calienta demasiado.

PRECAUCIÓN No use agua ni harina en incendios de grasa. Apague el incendio o las llamas o use un extintor de producto químico seco o de espuma. Extinga las llamas con la tapa de una sartén o use bicarbonato de sodio.

PRECAUCIÓN Utilice tomaollas (textiles) secos. Los tomaollas mojados o húmedos en superficies calientes pueden causar quemaduras ocasionadas por el vapor. No deje que los tomaollas toquen las áreas calientes de la superficie. No use toallas ni ningún otro tipo de paño grueso.

Importante: aviso sobre seguridad: la Ley del Estado de California sobre Seguridad y Contaminación del Agua Potable (California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act) exige que el gobernador de California publique una lista de las sustancias que, según el Estado de California, causan cáncer, defectos congénitos o daños al sistema reproductor, y exige que los negocios adviertan a sus clientes de la exposición potencial a tales sustancias.

PRECAUCIÓN No guarde artículos que les interesen a los niños en los armarios que estén arriba de la estufa o en el protector trasero. Los niños que se suban a la estufa para alcanzar dichos artículos podrían sufrir lesiones graves.

PRECAUCIÓN Lea y siga las siguientes instrucciones y precauciones a la hora de desempacar, instalar y realizar el mantenimiento del electrodoméstico:

- Retire todas las cintas adhesivas y los materiales de empaque antes de usar la estufa. Destruya la caja de cartón y las bolsas de plástico después de desempacar la estufa. Nunca deje que los niños jueguen con el material de empaque.
- Instalación correcta: asegúrese de que su electrodoméstico haya sido correctamente instalado y puesto a tierra en forma adecuada por un técnico calificado, de acuerdo con la norma ANSI/NFPA N.° 70 del Código Eléctrico Nacional (última edición) y con los requisitos de los códigos eléctricos locales. Instale siguiendo solamente las instrucciones de instalación proporcionadas en la documentación de esta estufa.
- Mantenimiento por el usuario: no repare ni reemplace ninguna pieza del electrodoméstico a menos que se recomiende específicamente en los manuales. Las reparaciones adicionales deben ser realizadas por un técnico calificado. Esto reduce el riesgo de lesiones personales y daños a la estufa.
- Consulte con su distribuidor para que le recomiende un técnico calificado y un centro de servicio autorizado. Aprenda a desconectar la energía eléctrica del horno en el disyuntor o en la caja de fusibles en caso de una emergencia.
- No modifique ni altere la construcción de una estufa a través de la extracción de los tornillos niveladores, los paneles, los protectores de cables, los tornillos o soportes antivuelco u otra pieza de la estufa.
- Saque la puerta del horno de toda estufa que ya no se utilice cuando la guarde o la descarte.

Conserve estas instrucciones para referencia futura.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.

- No intente usar la estufa durante una falla eléctrica. Si se interrumpe la energía eléctrica, apague siempre la estufa. Si la estufa no se apaga y se restablece el suministro eléctrico, la estufa comenzará a funcionar nuevamente. Una vez que la electricidad se reanude, vuelva a programar el reloj y el horno.
- Las temperaturas bajas pueden dañar el control electrónico. Cuando use el electrodoméstico por primera vez, o cuando este no se haya usado por un período largo, asegúrese de que la unidad esté en temperaturas superiores a los 32 °F (0 °C) durante al menos 3 horas antes de encenderla.
- Asegúrese de que haya un extintor de espuma adecuado disponible, ubicado de manera visible y fácilmente accesible cerca del electrodoméstico.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA EL USO DEL HORNO

- Nunca utilice su electrodoméstico para calentarse o calentar la habitación.
- Abra con cuidado la puerta del horno, del horno inferior o del cajón calentador (si viene provisto). Manténgase al costado de la estufa cuando se abre la puerta del horno. Deje salir el aire caliente o el vapor antes de retirar o volver a colocar los alimentos en el horno.
- Evite la obstrucción de los conductos de ventilación del horno. No toque las superficies en esta área cuando el horno esté funcionando, ya que podría sufrir quemaduras graves. No coloque objetos de plástico o sensibles al calor sobre el respiradero del horno o cerca de él. Estos objetos pueden derretirse o encenderse.
- Colocación de las parrillas del horno: coloque las parrillas del horno en la posición deseada solamente cuando el horno esté frío. Si debe mover la parrilla mientras el horno está caliente, hágalo con sumo cuidado y no permita que los tomaollas toquen los elementos calientes del horno. Use tomaollas y sujete la parrilla con ambas manos para volver a colocarla. Quite todos los utensilios y accesorios de la parrilla antes de retirarla.
- No use una asadera sin el inserto. La asadera y el inserto permiten drenar la grasa y mantenerla alejada del calor del asador. No cubra el inserto de la asadera con papel de aluminio, ya que la grasa podría encenderse.
- Forros protectores: no use papel de aluminio para revestir la superficie de los platillos protectores o el fondo del horno, excepto cuando y como se sugiera en esta guía. La instalación inadecuada de estos revestimientos puede resultar en un riesgo de choque eléctrico o incendio.
- No cocine en la parte inferior del horno. Siempre cocine con el utensilio adecuado y use las parrillas del horno.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA USAR LA CUBIERTA

- Familiarícese con cada una de las perillas que controlan los elementos superiores. Coloque un utensilio con alimento en la unidad del elemento superior antes de encenderlo y apague el elemento antes de retirar el utensilio.
- Use utensilios de tamaño adecuado: este electrodoméstico está equipado con uno o más elementos superiores de diferentes tamaños. Seleccione utensilios que tengan el fondo plano y lo suficientemente grande para cubrir la superficie del elemento. El uso de utensilios demasiado pequeños dejará expuesta a contacto directo parte del elemento calefactor y se puede quemar la ropa. Una relación adecuada entre el tamaño del utensilio y el tamaño de la superficie del elemento también mejorará la eficiencia.
- Las manijas del utensilio deben estar orientadas hacia el centro de la estufa y no deben estar colocadas sobre otros elementos cercanos. Para reducir el riesgo de quemaduras, incendio de materiales combustibles y derrames causados por el contacto accidental con el utensilio,

coloque el mango del utensilio hacia adentro para extenderlo sobre los elementos superiores contiguos.

- Nunca deje los elementos de la superficie desatendidos en ajustes altos de cocción. Los derrames pueden causar humo e incendios de grasa, o un utensilio cuyos contenidos se hayan secado podría derretirse.
- Utensilios de cerámica: solo ciertos tipos de vidrio, vidrio cerámico, cerámica, arcilla u otros utensilios de vidrio son adecuados para su uso en la cubierta de la estufa sin que se quiebren por el cambio repentino de temperatura. Consulte las recomendaciones del fabricante para su uso en la cubierta de la estufa.
- Cuando prepare alimentos flameados bajo una campana de ventilación, encienda el ventilador.
- Los utensilios de cocina inapropiados pueden romperse debido a cambios repentinos de temperatura. Consulte las recomendaciones del fabricante de utensilios de cocina sobre el uso en la cubierta de la estufa.
- No use cubiertas para quemadores superiores decorativas. Si un elemento se enciende por accidente, la cubierta decorativa se calentará y posiblemente se derretirá. Si se tocan las cubiertas calientes se producirán quemaduras. También puede haber daños en la cubierta de cocción.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA SUPERFICIES DE COCCIÓN DE VIDRIO CERÁMICO

- No cocine sobre una cubierta rota. Si se rompe la cubierta, las soluciones de limpieza y los derrames podrían penetrar en la cubierta rota y causar un riesgo de choque eléctrico. Póngase en contacto con un técnico de servicio inmediatamente.
- Limpie la cubierta con precaución. Si se usa una esponja o paño húmedo para limpiar los derrames en un área de cocción caliente, tenga cuidado para evitar quemaduras por vapor. Algunos limpiadores pueden producir gases tóxicos si se utilizan sobre una superficie caliente.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LA LIMPIEZA DE SU ESTUFA

⚠ PRECAUCIÓN Antes de limpiar manualmente cualquier pieza de la estufa, asegúrese de que todos los controles estén apagados y que la estufa esté fría. La estufa puede estar caliente y causar quemaduras.

- Limpie la estufa con frecuencia para mantener libre de grasa todas las piezas que puedan encenderse. Preste especial atención al área alrededor de cada quemador superior. No permita que la grasa se acumule en la campana o en el filtro.
- Siga siempre las instrucciones de uso recomendadas por el fabricante en cuanto a los aerosoles y agentes de limpieza para la cocina. Tenga presente que los residuos de los agentes de limpieza y aerosoles pueden ser inflamables, lo que puede ocasionar daños y lesiones.
- Limpie las campanas de ventilación con frecuencia. No debe permitir que se acumule grasa en la campana o el filtro. Siga las instrucciones del fabricante para la limpieza de las campanas de ventilación.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LA LIMPIEZA DE LOS HORNOS CON AUTOLIMPIEZA

- Limpie solo las piezas que se indican en esta guía. Antes de la autolimpieza, retire la asadera y todo utensilio, accesorio o alimento que se encuentre en el horno. Retire las parrillas a menos que se indique lo contrario.
- No use productos químicos para la limpieza de hornos. No se deben usar agentes de limpieza para hornos o revestimientos de protección de ningún tipo en ninguna pieza del horno o alrededor de esta.
- No limpie la junta de la puerta. La junta de la puerta es esencial para un buen sellado. Tenga cuidado de no frotar, dañar o mover la junta.
- Los vapores emitidos durante el ciclo de autolimpieza de cualquier horno pueden afectar la salud de algunos pájaros sensibles a ellos. Lleve los pájaros a una habitación bien ventilada.

⚠ PRECAUCIÓN No toque las unidades de calentamiento superior, los elementos superiores de cocción, las áreas cercanas a estos elementos o unidades, o la superficie interior del horno. Tanto los elementos superiores como los elementos del horno pueden estar calientes, aun cuando su color sea oscuro. Las áreas cercanas a los elementos superiores pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso de la estufa, no toque ni deje que la ropa u otros materiales inflamables toquen estas áreas hasta que se hayan enfriado. Entre estas áreas se encuentran la superficie de cocción, las superficies orientadas hacia la superficie de cocción, los orificios de los respiraderos del horno, las superficies cercanas a estos orificios, la puerta y la ventanilla del horno.

INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA

⚠ ADVERTENCIA Evite el riesgo de incendio o de choque eléctrico. De lo contrario, podrían producirse lesiones graves, incendios o incluso la muerte.

Para su seguridad personal, este electrodoméstico debe estar debidamente puesto a tierra. Para una máxima seguridad, el cable de alimentación debe estar enchufado a un tomacorriente del voltaje adecuado, que esté correctamente polarizado y debidamente puesto a tierra de acuerdo con los códigos locales. Es la responsabilidad personal del consumidor hacer que un electricista calificado instale un tomacorriente adecuado con un receptáculo de pared debidamente puesto a tierra. Es obligación y responsabilidad del consumidor comunicarse con un instalador calificado para garantizar que la instalación eléctrica sea adecuada y cumpla con todos los códigos y reglamentos locales.

Vea las instrucciones de instalación que se incluyen con este electrodoméstico para obtener información completa sobre su instalación y puesta a tierra.

Conserve estas instrucciones para referencia futura.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.

REGISTRO DEL PRODUCTO

En el espacio que se provee a continuación, registre la fecha de compra, el modelo y el número de serie de su producto. Encontrará el número de modelo y de serie impreso en una placa de identificación. Vea figura 1 para ver la ubicación de la placa de serie.

N.° de modelo: _____

N.° de serie: _____

Fecha de compra: _____

Conserve su recibo de compra para referencia futura.

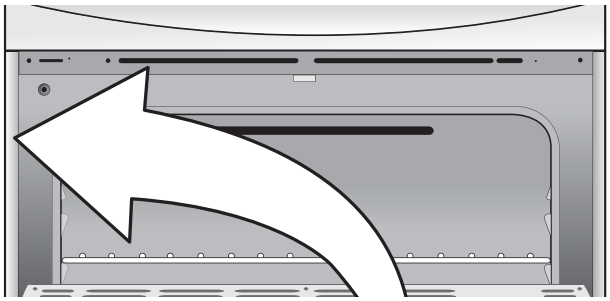
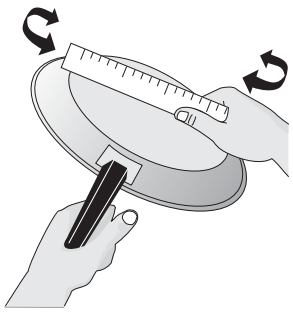


Figura 1: ubicación de la placa de serie

Ubicación de la placa de serie; abra el cajón de almacenamiento (algunos modelos) o el cajón calentador (algunos modelos). La placa de serie está instalada en el lado izquierdo del marco del horno.

Antes de ajustar los controles superiores

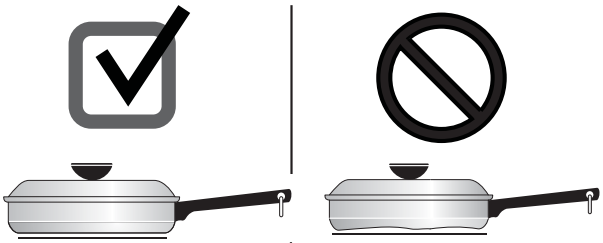
Uso de los utensilios correctos



El tamaño y tipo de utensilios que use influirán en el ajuste necesario del nivel de potencia del elemento radiante para obtener los mejores resultados de la cocción. Asegúrese de seguir las recomendaciones sobre los utensilios correctos por utilizar tal como se muestra en la figura 2 y la figura 3.

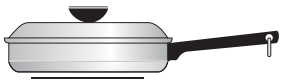
Figura 2: prueba de los utensilios

Verifique qué tan plano es el fondo del utensilio girando una regla recta sobre este (vea la figura 2). Los utensilios deben tener fondos planos que hagan buen contacto con la superficie completa del elemento calefactor (vea la figura 3).



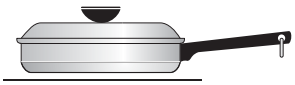
- Utensilio con fondo plano y lados rectos.
- Tapas bien ajustadas.
- El peso de la manija no inclina el utensilio. El utensilio está bien balanceado.
- El tamaño de los utensilios concuerda con la cantidad de alimento a preparar y el elemento superior.
- Fabricado con material que es buen conductor de calor.
- Fácil de limpiar.
- El diámetro del utensilio debe concordar siempre con el tamaño del elemento.

- Utensilios con fondo curvo y deformado.



- Utensilios de más de media pulgada (o 12 mm) más grandes que el área de cocción marcada en la cubierta.

- La manija pesada inclina el utensilio.



- Utensilios más pequeños que el área de cocción marcada en la cubierta.

Figura 3: colocación correcta de los utensilios

Tipos de materiales de los utensilios

El material del utensilio determina qué tan uniforme y rápido se transfiere el calor del elemento superior al fondo del utensilio. Los materiales disponibles más populares son los siguientes:

Aluminio: excelente conductor del calor. Algunos tipos de alimentos lo harán oscurecerse (los utensilios de aluminio anodizado son resistentes a las manchas y picaduras). Si los utensilios de aluminio se deslizan sobre la superficie de cocción de cerámica, pueden dejar marcas metálicas que parecerán rayas. Limpie estas marcas inmediatamente.

Cobre: excelente conductor del calor, pero se decolora fácilmente (vea Aluminio).

Acero inoxidable: conductor lento del calor que proporciona resultados de cocción irregulares. Es duradero, fácil de limpiar y resiste las manchas.

Hierro fundido: conductor lento del calor, pero que lo retiene muy bien. Cocina de manera uniforme una vez que alcanza la temperatura de cocción. No se recomienda su uso en superficies de cocción de vidrio cerámico.

Porcelana esmaltada sobre metal: las características de calentamiento variarán de acuerdo con el material base. La porcelana esmaltada debe ser lisa para evitar rayar las superficies de cocción de vidrio cerámico.

Vidrio: conductor lento del calor. No se recomienda su uso en superficies de cocción de vidrio cerámico porque puede rayar el vidrio.

Nota importante:

No coloque utensilios de aluminio, vidrio o porcelana esmaltada VACÍOS en la cubierta de vidrio cerámico. El punto de derretimiento de los utensilios fabricados con estos materiales puede ser alcanzado rápidamente, especialmente si se dejan vacíos, y se pueden pegar a la cubierta de vidrio cerámico. Si el utensilio se derrite, dañará la cubierta. Asegúrese de seguir todas las sugerencias del fabricante del utensilio cuando use cualquier tipo de utensilio en la cubierta de vidrio cerámico.

Información sobre la cubierta de vidrio cerámico

La cubierta de vidrio cerámico tiene elementos radiantes superiores ubicados debajo de la superficie del vidrio. El diseño de la cubierta de vidrio cerámico delinea los tamaños y tipos de elementos disponibles. Asegúrese de usar utensilios del mismo diámetro del borde del elemento sobre la cubierta y solo utilice utensilios de fondo plano.

El tipo y tamaño del utensilio, así como la cantidad de elementos superiores que estén en uso y sus ajustes respectivos, son factores que afectarán la cantidad de calor que se distribuirá a las áreas cercanas a los elementos superiores. Las áreas que rodean los elementos pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras.

Información sobre los elementos radiantes superiores

La temperatura del elemento se eleva de manera gradual y uniforme. A medida que la temperatura sube, el elemento brillará de color rojo. Para mantener el ajuste seleccionado, el elemento pasará por un ciclo de encendido y apagado. El elemento calefactor retiene suficiente calor para proporcionar un calentamiento uniforme y constante durante el ciclo de apagado.

Para una cocción eficiente, apague el elemento superior justo antes de terminar la cocción. Esto permitirá que el calor residual complete el proceso de cocción.

⚠ PRECAUCIÓN Puede que los elementos radiantes superiores parezcan haberse enfriado después de haberlos apagado. La superficie de vidrio aún puede estar caliente y se pueden causar quemaduras si se toca la superficie de vidrio antes de que se haya enfriado lo suficiente.

⚠ PRECAUCIÓN No coloque artículos de plástico tales como saleros y pimenteros, portacucharas o envoltorios de plástico sobre la superficie de cocción mientras esté en uso. Estos objetos pueden derretirse o encenderse. Los portaollas, las toallas y las cucharas de madera pueden encenderse si se colocan demasiado cerca de los elementos superiores.

⚠ PRECAUCIÓN No permita que papel de aluminio, los utensilios vacíos de vidrio o porcelana o cualquier otro material que se pueda derretir entren en contacto con la cubierta de vidrio cerámico. Si estos materiales se derriten sobre la cubierta, la dañarán.

Luces indicadoras "Element On" (elemento encendido) y "Hot Surface" (superficie caliente).

Este electrodoméstico viene equipado con dos tipos diferentes de luces indicadoras de control de las superficies radiantes en el panel de control: la luz indicadora "Element On" (elemento encendido) y las luces indicadoras "Hot Surface" (superficie caliente).

Las luces indicadoras "ELEMENT ON" (elemento encendido) que se encuentran en el panel de control se encenderán cuando haya un elemento encendido. Una vista rápida a estas luces indicadoras después de terminar la cocción es una manera fácil de verificar que todos los controles de los elementos superiores estén apagados.

Figura 4: luz indicadora de elemento encendido

La luz indicadora de superficie se encuentra en la cubierta. Esta luz se encenderá cada vez que cualquier área de cocción se caliente y permanecerá encendida hasta que la cubierta se haya enfriado a un nivel moderado de temperatura.

Figura 5: luz indicadora de elemento encendido

Notas importantes:

- Nunca coloque ni extienda un utensilio de cocina sobre dos elementos de cocción diferentes a la vez, a menos que el utensilio esté diseñado para ese fin. Esto podría causar un calentamiento disparejo. Esto puede hacer que la cubierta de vidrio cerámico se quiebre.
- Los elementos radiantes cuentan con un limitador que permite que el elemento radiante pase por un ciclo de encendido y apagado, incluso en el ajuste "HI" (alto). Esto ayuda a evitar daños a la superficie de cocción de vidrio cerámico. Este ciclo en el ajuste "HI" (alto) es normal y ocurrirá más a menudo si el utensilio es demasiado pequeño para el elemento radiante o si el fondo del utensilio no es plano.
- Asegúrese de leer las instrucciones detalladas para la limpieza y mantenimiento de la cubierta de vidrio cerámico en las secciones "Cuidado y limpieza" y "Antes de solicitar servicio técnico" de esta Guía de uso y cuidado.

Tipos de elementos superiores de la cubierta

La cubierta de vidrio cerámico tiene elementos radiantes superiores ubicados debajo de la superficie del vidrio. Los patrones del vidrio cerámico delinearán los tamaños y tipos de elementos disponibles. El elemento o los elementos radiantes sencillos tendrán un solo diseño circular sobre la cubierta. La función de área calentadora (en algunos modelos) ubicada en la zona trasera central de la cubierta utiliza un diseño circular pensado para mantener calientes los alimentos únicamente. El elemento radiante doble (algunos modelos) le permite usar solamente la porción interior más pequeña como elemento sencillo o para calentar las porciones interna y externa a la vez. Vea la figura 6 a continuación.

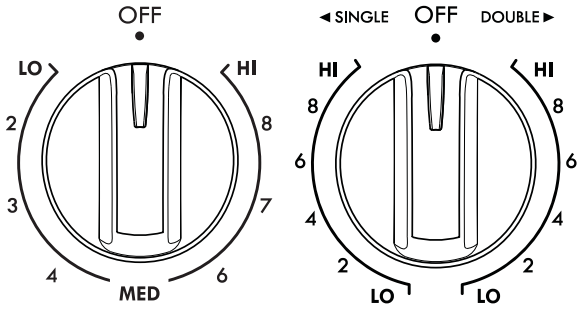


Figura 6: elementos radiantes sencillo (izq.) y doble (der.)

Ajuste "Turbo Boil" (hervor rápido) (algunos modelos)

Su electrodoméstico puede estar equipado con un elemento especial en la cubierta cerámica marcado como "TURBO BOIL" (hervor rápido).

Estos elementos radiantes de potencia mayor son ideales para hervir grandes cantidades de líquido y para preparar grandes cantidades de alimentos.

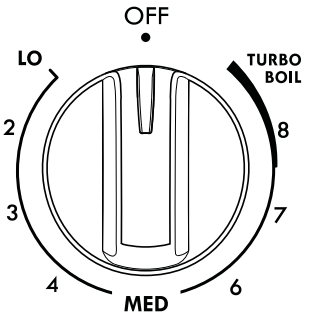


Figura 7: control "Turbo Boil" (hervor rápido) (algunos modelos)

Figura 8: "Turbo Boil" (hervor rápido) (algunos modelos)

Enlatado de conservas

PRECAUCIÓN El enlatado puede generar grandes cantidades de vapor. Sea extremadamente cuidadoso para evitar quemaduras. Siempre levante la tapa para ventilar el vapor lejos de usted. El enlatado seguro requiere que se destruyan los microorganismos nocivos y se cierren bien los envases. Cuando se realiza el enlatado a baño María, se debe mantener continuamente un hervor lento pero estable durante el tiempo requerido.

Asegúrese de leer y seguir todas las siguientes pautas cuando enlate conservas con su electrodoméstico. Consulte la página web del USDA (Departamento de Agricultura de los EE. UU.) (www.usda.gov) y lea toda la información disponible además de seguir sus recomendaciones para los procedimientos de enlatado de conservas en el hogar.

- Solo use utensilios de enlatado de conservas de fondo plano de alta calidad. Utilice un borde recto para verificar el fondo del utensilio de enlatado.
- Cuando enlate conservas en el hogar, utilice únicamente un utensilio de enlatado de conservas con fondo completamente plano sin bordes que salgan desde el centro del fondo del utensilio. El calor se propaga de manera más uniforme cuando la superficie inferior es plana.
- Asegúrese de que el diámetro del utensilio de enlatado no sobresalga más de 1 pulgada (2,5 cm) de las marcas del elemento superior o del quemador. Se recomienda usar utensilios de enlatado de conservas más pequeños sobre elementos de serpentín eléctricos y sobre cubiertas de vidrio cerámico y para centrar los utensilios de enlatado en las rejillas de los quemadores.
- Comience con agua de grifo caliente para hacer hervir el agua más rápidamente.
- Use el nivel de calentamiento más alto para hacer hervir el agua por primera vez. Una vez que el agua esté hirviendo, reduzca el nivel de calentamiento al ajuste más bajo posible que mantenga el hervor.
- Utilice recetas probadas y siga las instrucciones con cuidado. Consulte con su Servicio de Extensión Agrícola Cooperativa local o un fabricante de envases de vidrio para obtener la información sobre enlatado más actualizada.
- Es mejor enlatar cantidades pequeñas y cargas livianas.
- No deje utensilios de enlatado a presión o a baño María a temperatura alta por mucho tiempo.
- Alterne las unidades superiores entre cada lote para permitir que las unidades y las superficies que las rodean se enfríen. Trate de evitar el enlatado en la misma unidad de quemador todo el día.

Ajuste de los controles superiores

Ajustes del elemento superior radiante

El tipo y tamaño de utensilio que utilice, así como la cantidad y tipo de alimento que cocine, influirán en el ajuste de potencia necesario para obtener los mejores resultados.

Los ajustes sugeridos se basan en la cocción con utensilios de peso mediano fabricados de aluminio y con tapas. Los ajustes pueden variar cuando se utilizan otros tipos de utensilio.

Tabla 1: ajustes sugeridos para los elementos superiores

Ajustes	Tipo de cocción
"HI" (alto-9)	Para iniciar la cocción de la mayoría de los alimentos, hervir agua, asar en la asadera
Medio alto (7-8)	Para mantener un hervor rápido, freír y freír en grasa
Intermedio (5-6)	Para mantener un hervor lento, espesar salsas y salsas para carne o para hervir verduras al vapor
Intermedio bajo (2-4)	Para mantener los alimentos cocinándose, escalfar y hacer estofados
"LO" (bajo-1,8)	Para mantener alimentos calientes, derretir y hervir a fuego lento

Notas importantes:

- Para una cocción eficiente, apague el elemento varios minutos antes de terminar la cocción. Esto permitirá que el calor residual complete el proceso de cocción.
- No es necesario ajustar las perillas de control con exactitud en un ajuste en particular. Use los gráficos proporcionados como guía y ajuste las perillas como sea necesario. Cada elemento superior ofrece una cantidad de calor constante en cada ajuste. Consulte las sugerencias anteriores de ajustes de potencia en la tabla 1.
- Inicie la mayoría de las funciones de cocción en un ajuste mayor y luego bájelo a un ajuste menor para terminar de cocinar.
- Los elementos radiantes cuentan con un limitador que permite que el mismo pase por un ciclo de encendido y apagado, incluso en el ajuste "HI" (alto). Esto ayuda a evitar daños a la cubierta de vidrio cerámico. Este ciclo en el ajuste "HI" (alto) es normal y también puede ocurrir más a menudo si el utensilio es demasiado pequeño para el elemento radiante o si el fondo del utensilio no es plano. Consulte la página 9 de este manual para conocer las instrucciones correctas de los utensilios con la cubierta.
- Si puede observar una superficie brillante de color rojo que se extiende más allá del fondo del utensilio significa que este es demasiado pequeño para el área de calefacción superior.

Elementos radiantes sencillos superiores

Para usar un elemento radiante superior sencillo:

⚠ PRECAUCIÓN Puede que los elementos superiores parezcan haberse enfriado después de haberlos apagado. El elemento superior aún puede estar caliente y puede causar quemaduras si lo toca antes de que se haya enfriado lo suficiente.

⚠ PRECAUCIÓN No coloque artículos de plástico tales como saleros y pimenteros, portacucharas o envoltorios de plástico sobre la superficie de cocción mientras esté en uso. Estos objetos pueden derretirse o encenderse. Los portaollas, las toallas y las cucharas de madera pueden encenderse si se colocan demasiado cerca de los elementos superiores.

⚠ PRECAUCIÓN No permita que papel de aluminio, los utensilios vacíos de vidrio o porcelana o cualquier otro material que se pueda derretir entren en contacto con la cubierta de vidrio cerámico. Si estos materiales se derriten sobre la cubierta, la dañarán.

1. Coloque un utensilio del tamaño apropiado sobre el elemento.
2. Oprima y gire la perilla de control del elemento superior hacia cualquier lado hasta llegar al ajuste deseado (Vea la figura 9).
3. Cuando termine la cocción, gire el control del elemento superior a la posición **"OFF"** (apagado) antes de retirar el utensilio.

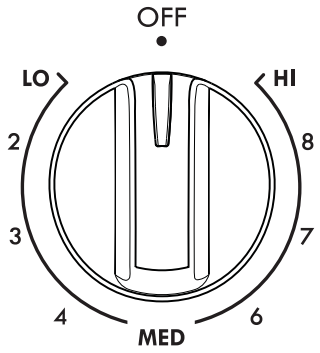


Figura 9: elemento radiante sencillo

Elemento radiante superior doble (algunos modelos)

Para hacer funcionar un elemento radiante doble:

⚠ PRECAUCIÓN Puede que los elementos superiores parezcan haberse enfriado después de haberlos apagado. El elemento superior aún puede estar caliente y puede causar quemaduras si lo toca antes de que se haya enfriado lo suficiente.

⚠ PRECAUCIÓN No coloque artículos de plástico tales como saleros y pimenteros, portacucharas o envoltorios de plástico sobre la superficie de cocción mientras esté en uso. Estos objetos pueden derretirse o encenderse. Los portaollas, las toallas y las cucharas de madera pueden encenderse si se colocan demasiado cerca de los elementos superiores.

⚠ PRECAUCIÓN No permita que papel de aluminio, los utensilios vacíos de vidrio o porcelana o cualquier otro material que se pueda derretir entren en contacto con la cubierta de vidrio cerámico. Si estos materiales se derriten sobre la cubierta, la dañarán.

1. Coloque un utensilio del tamaño apropiado sobre el elemento.
2. Presione y gire la perilla de control hacia la derecha para comenzar a calentar las porciones interior y exterior del elemento (marcado como "DUAL", o doble; Vea la figura 9).

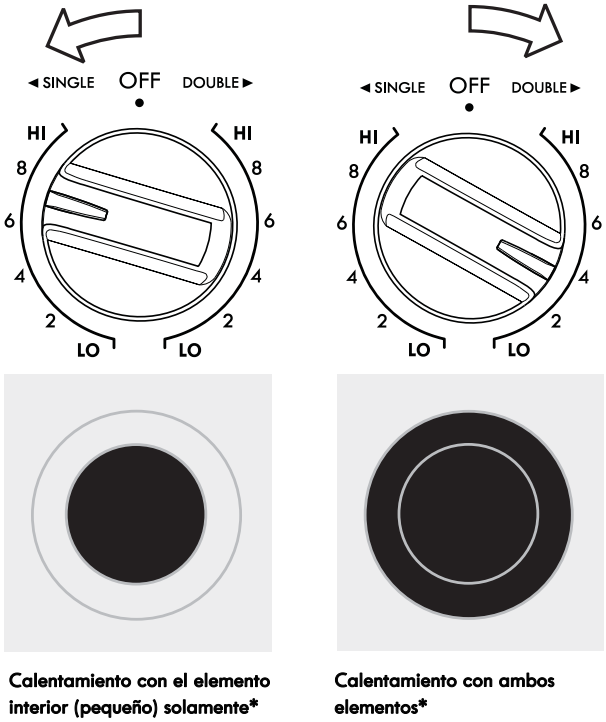
Nota importante:

Tenga en cuenta que puede cambiar al ajuste sencillo o doble en cualquier momento durante la cocción.

3. Cuando termine la cocción, apague el elemento radiante superior antes de retirar el utensilio.

Notas importantes:

- Para una cocción eficiente, apague el elemento varios minutos antes de terminar la cocción. Esto permitirá que el calor residual complete el proceso de cocción.
- No es necesario ajustar las perillas de control con exactitud en un ajuste en particular. Use los gráficos proporcionados como guía y ajuste las perillas como sea necesario. Cada elemento superior ofrece una cantidad de calor constante en cada ajuste. Consulte las sugerencias de ajustes de potencia en la tabla 1.
- Inicie la mayoría de las funciones de cocción en un ajuste mayor y luego bájelo a un ajuste menor para terminar de cocinar.
- Los elementos radiantes cuentan con un limitador que permite que el mismo pase por un ciclo de encendido y apagado, incluso en el ajuste "HI" (alto). Esto ayuda a evitar daños a la cubierta de vidrio cerámico. Este ciclo en el ajuste "HI" (alto) es normal y también puede ocurrir más a menudo si el utensilio es demasiado pequeño para el elemento radiante o si el fondo del utensilio no es plano. Consulte la página 9 de este manual para conocer las instrucciones correctas de los utensilios con la cubierta.
- Si puede observar una superficie brillante de color rojo que se extiende más allá del fondo del utensilio significa que este es demasiado pequeño para el área de calefacción superior.



Calentamiento con el elemento interior (pequeño) solamente*

Calentamiento con ambos elementos*

*** Las áreas calientes se muestran más oscuras.**

Figura 10: funcionamiento del elemento superior radiante doble

Antes de ajustar los controles del horno

Ubicación del respiradero del horno

El respiradero del horno se encuentra debajo del panel de control (Vea la figura: 11). Cuando el horno está encendido, pasa aire caliente a través de este respiradero. Esta ventilación es necesaria para una circulación adecuada del aire dentro del horno y para obtener buenos resultados de horneado. No bloquee el respiradero del horno. Esto puede ocasionar fallas en la cocción, incendios o daños a la estufa. Es posible que aparezca vapor o humedad cerca del respiradero del horno. Esto es normal.

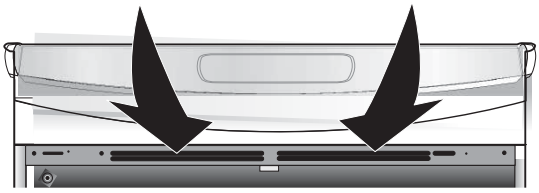


Figura 11: ubicación del respiradero del horno

Desinstalación, reinstalación y organización en las posiciones plana o irregular de las parrillas del horno

PRECAUCIÓN Siempre use tomaollas o guantes para hornear cuando utilice el horno. Al usar el horno, el interior y el exterior del horno, las parrillas y la cubierta se calientan mucho, lo que podría causar quemaduras.

Para organizar las parrillas: siempre colóquelas en el interior del horno cuando el horno esté frío (antes de hacerlo funcionar).

Para desinstalar la parrilla: tire de ella en dirección recta hacia afuera, hasta que llegue al tope. Levante la parte delantera de la parrilla y deslícela hacia afuera.

Para reinstalar la parrilla: acóplela en las hendiduras a ambos costados de las paredes del horno. Levante la parte delantera de la parrilla y deslícela ligeramente hacia atrás a su posición final. Asegúrese de que las parrillas del horno estén niveladas antes de usarlas.

PRECAUCIÓN Forros protectores — No utilice papel de aluminio para forrar las paredes, parrillas, parte inferior o cualquier otra parte de la estufa. Esto alterará la distribución de calor, producirá malos resultados de cocción y causará daños permanentes al interior del horno. Las temperaturas que se alcanzan durante el proceso de autolimpieza son lo suficientemente elevadas como para derretir el papel. Use papel de aluminio solamente como se recomienda en este manual. La instalación inadecuada de estos revestimientos puede resultar en un riesgo de choque eléctrico o incendio.

Circulación del aire en el horno

Para obtener los mejores resultados del horneado, deje entre 2" (5 cm) y 4" (10 cm) de espacio alrededor de los utensilios para una mejor circulación del aire y asegúrese de que los mismos no se toquen entre sí, la puerta del horno o los costados o pared trasera del horno. El aire caliente debe poder circular alrededor de los utensilios en el horno para que el calor se distribuya uniformemente.

Descripción de la parrilla

PRECAUCIÓN Antes de utilizar la función de autolimpieza, asegúrese de quitar todas las parrillas y los accesorios del horno para evitar que se dañen. De lo contrario, se decolorarán. Retire todos los artículos del horno y de la cubierta, incluyendo los utensilios, accesorios y cualquier pieza de papel de aluminio. El papel de aluminio no soporta las altas temperaturas de la autolimpieza y se derretirá.

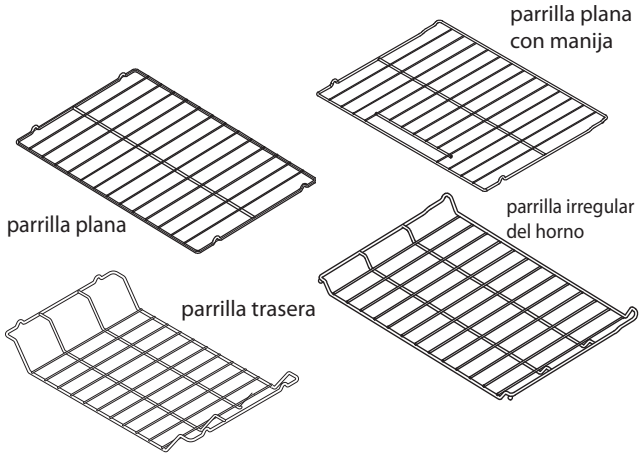
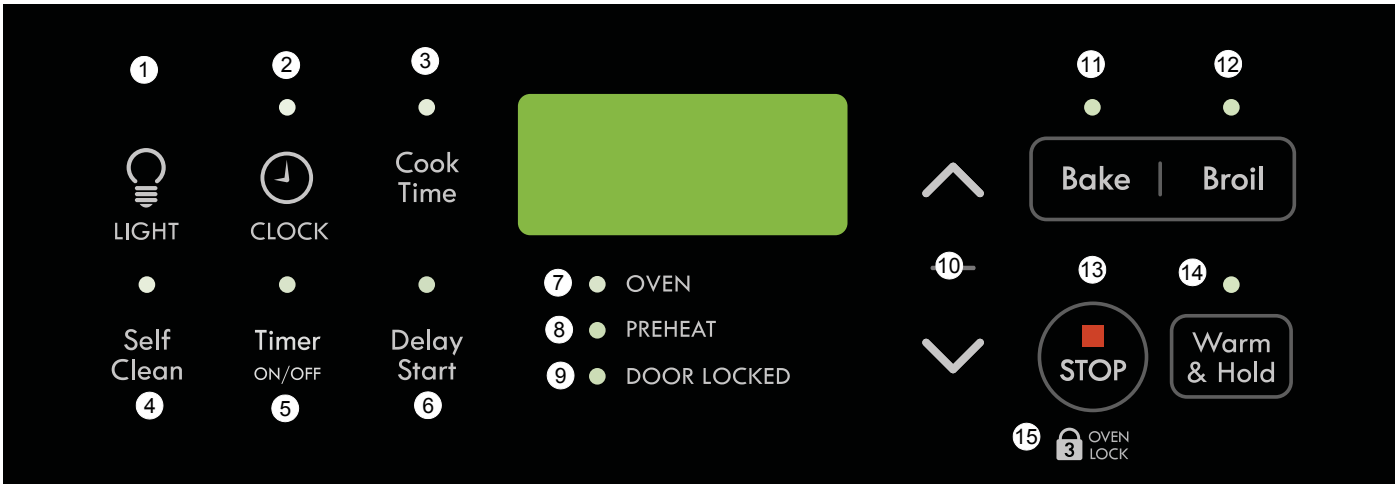


Figura 12: tipos de parrillas del horno

Nota importante:

- La parrilla plana (algunos modelos) o la parrilla plana con manija (algunos modelos) pueden ser utilizadas para la mayoría de los requerimientos de cocción.
- La parrilla irregular (algunos modelos) está diseñada para ubicar la base de la parrilla aproximadamente 1/2 posición más baja que las parrillas planas. Este diseño de parrilla permite varias posiciones adicionales entre las posiciones de parrilla plana.
- Para maximizar el espacio de cocción en el horno, coloque la parrilla inferior (algunos modelos) en la posición inferior para las funciones de asado de cortes grandes de carne.

Controles del horno



1. **"LIGHT"** (luz): se usa para encender y apagar la luz interna del horno.
2. **"CLOCK"** (reloj): se usa con las teclas de flecha para configurar la hora del día.
3. **"Cook Time"** (tiempo de cocción): se usa para ajustar una cantidad específica de tiempo necesaria para la cocción. Anula automáticamente el proceso de cocción al final del tiempo programado.
4. **"Self Clean"** (autolimpieza): se usa para seleccionar un ciclo de autolimpieza de 2, 3 o 4 horas.
5. **"Timer ON/OFF"** (encendido/apagado del temporizador): se usa para programar y anular el temporizador y para configurar la función de horneado continuo.
6. **"Delay Start"** (encendido diferido): utilice esta opción con las funciones de horneado y de autolimpieza para programar un horneado con encendido diferido o un ciclo de autolimpieza con encendido diferido.
7. **Luz indicadora "OVEN ON"** (horno encendido): se ilumina cada vez que se enciende el horno para mantener la temperatura programada del horno.
8. Luz indicadora **"PREHEAT"** (precalentamiento): se enciende cuando el horno se está precalentando. Permanecerá encendido hasta que el horno alcance la temperatura deseada.
9. **Luz indicadora "OVEN LOCK"** (bloqueo del horno): se enciende cuando la puerta se bloquea y desbloquea, y cuando se activa el bloqueo de la puerta.
10. **Flechas hacia arriba y hacia abajo**: utilice las teclas de función para aceptar la configuración y para ajustar las temperaturas y los tiempos.
11. **"Bake"** (hornear): selecciona la función de horneado. La luz de horneado se enciende cuando se usa esta función.
12. **"Broil"** (asado a la parrilla): selecciona la función de asado a la parrilla. La luz de asado se enciende cuando se usa esta función.
13. **"STOP"** (apagado): anula cualquier función activa del horno excepto el reloj y el temporizador.
14. **"Warm & Hold"** (calentar y mantener caliente): se usa para mantener los alimentos horneados calientes y listos para servir hasta 3 horas después de la cocción.
15. **"OVEN LOCKOUT"** (bloqueo del horno): use la tecla "STOP" (apagado) para activar el bloqueo del horno.

Ajustes mínimos y máximos de los controles

Todas las funciones de cocción indicadas tienen un ajuste mínimo y máximo de tiempo y de temperatura que puede ser programado en el control. Un tono de error de entrada (tres señales sonoras cortas) sonará si la programación de la temperatura o del tiempo está por debajo del mínimo o por encima del máximo especificado para la función de cocción.

Tabla 2: ajustes mínimos y máximos de los controles

Función	Temp. o tiempo mín.	Temp. o tiempo máx.
"Bake" (hornear)	170 °F (77 °C)	550 °F (288 °C)
"Broil" (asado a la parrilla)	**"LO"** (bajo) (400 °F/205 °C)	**"HI"** (alto) (550 °F/288 °C)
"Timer" (Temporizador)	1 min	11 h 59 min
"Self Clean" (autolimpieza)	2 horas	4 horas
"Warm & Hold" (calentar y mantener caliente)	170 °F (77 °C)	3 horas
"Cook Time" (tiempo de cocción)	1 min	11:59
"Delay Time" (Inicio diferido)	1:00	12:59
"Clock" (reloj)	1:00	12:59

Programación del reloj

Cuando enchufe el electrodoméstico por primera vez o cuando se haya interrumpido el suministro eléctrico, **12:00** destellará en la pantalla. Primero debe programar la hora del día antes de utilizar el horno. La mayoría de los modelos no funcionarán correctamente sin antes programar el reloj.

Ajuste del reloj:

1. Oprima **"CLOCK"** (reloj) una vez. **"CLO"** aparecerá en la pantalla.
2. Oprima ^ o v y el tiempo aparecerá en la pantalla. Oprima y mantenga oprimida la tecla de **flecha** hasta que aparezca en el indicador visual la hora del día correcta.
3. Suelte la tecla de **flecha** para aceptar la hora del día.

Nota importante:

no se puede cambiar la hora del día una vez que el horno esté en uso.

Modo de control silencioso o sonoro

El control del horno está programado de fábrica con las señales sonoras activas. Puede programarse el control para una operación silenciosa.

Para evitar que el control emita señales sonoras cuando oprima una tecla, mantenga oprimida la tecla **"Delay Start"** (encendido diferido) hasta que el control emita una señal sonora (aprox. 6 segundos).

Para regresar al modo de control con señales sonoras, mantenga oprimida la tecla **"Delay Start"** (encendido diferido) hasta que el control emita una señal sonora (aprox. 6 segundos).

Funcionamiento de la luz del horno

La luz del horno se encenderá automáticamente cuando se abra la puerta. La luz del horno no se puede utilizar durante un ciclo de autolimpieza.

Oprima el ícono para encender y apagar la luz del horno cuando la puerta del horno esté cerrada. La luz del horno no se puede utilizar durante un ciclo de autolimpieza.

La luz del horno se encuentra en la parte trasera superior derecha del horno y está cubierta con un protector de vidrio sostenido por tornillos. El protector de vidrio protege la bombilla de las altas temperaturas y siempre debe estar instalado cuando utilice el horno.

Para cambiar las luces interiores del horno, vea la página 26.

Cambio del formato de temperatura

El control electrónico del horno está programado de fábrica para mostrar °F (Fahrenheit). La pantalla puede ser cambiada para mostrar las temperaturas del horno en grados Fahrenheit o °C (Celsius).

Para cambiar la unidad de temperatura de °F a °C o de °C a °F:

1. Oprima la tecla **"Broil"** (asado a la parrilla).
2. Oprima ^ hasta que aparezca **"HI "** (alto) en la pantalla.
3. Oprima y mantenga oprimida la tecla **"Broil"** (asado a la parrilla) hasta que **F** o **C** aparezcan en la pantalla.
4. Presione ^ o v para cambiar las unidades entre **F** o **C** y suelte la tecla de flecha.
5. La pantalla emitirá una señal sonora y regresará a la hora del día.

Nota importante:

No se puede cambiar el formato de temperatura del horno una vez que esté en uso.

"Oven Lock" (bloqueo del horno)

Esta función le permite bloquear la sección del horno cuando no está en uso.

Para activar la función de "OVEN LOCK" (bloqueo del horno):

1. Asegúrese de que la puerta esté completamente cerrada.
2. Mantenga presionado **"STOP"** (apagado) durante 3 segundos. **Loc** aparecerá en la pantalla. La luz indicadora "DOOR LOCKED" (puerta bloqueada) destellará mientras el mecanismo motorizado de cierre de la puerta comienza a bloquear automáticamente la puerta. No abra la puerta del horno durante este proceso. Espere 15 segundos para que la puerta se bloquee completamente. Una vez que la puerta se haya bloqueado, la hora del día aparecerá en el indicador visual.

Para anular la función de "OVEN LOCK" (bloqueo del horno):

1. Mantenga presionado **"STOP"** apagado durante 3 segundos. La luz indicadora "DOOR LOCKED" (puerta bloqueada) destellará y el cierre de la puerta motorizado comenzará a desbloquear la puerta. No abra la puerta del horno en este momento. La puerta se desbloqueará completamente en unos 15 segundos.

Notas importantes:

- La función "Oven Lock" (bloqueo del horno) se activa automáticamente cuando el horno se autolimpia y no puede anularse sin antes cancelar el ciclo de autolimpieza.
- Para evitar posibles daños al mecanismo de cierre de la puerta, no intente abrir o cerrar la puerta mientras la luz indicadora "DOOR LOCKED" (puerta bloqueada) esté destellando.
- Si oprime una tecla de control cuando el "OVEN LOCK" (bloqueo del horno) está activo, **"Loc"** aparecerá en la pantalla como recordatorio de que las teclas del horno no están activas cuando la función de "OVEN LOCK" (bloqueo del horno) está activada.

Ajuste del temporizador

El temporizador se puede programar entre 1 minuto y 11 horas y 59 minutos.

Para programar el temporizador:

1. Oprima **"Timer ON/OFF"** (encendido/apagado del temporizador).
2. Mantenga oprimida la tecla ^ para aumentar el tiempo. Libere la tecla ^ cuando el tiempo deseado aparezca en la pantalla.
3. Suéltela y el temporizador comenzará un conteo regresivo.
4. Cuando el tiempo programado se haya terminado, el temporizador emitirá tres señales sonoras y seguirá emitiendo tres señales sonoras cada 60 segundos hasta que oprima la tecla **"Timer ON/OFF"** (encendido/apagado del temporizador).

Para cambiar el tiempo restante en el temporizador, mantenga oprimida la tecla ^ o v para aumentar o reducir el tiempo restante.

Para cancelar el temporizador antes en cualquier momento, oprima **"Timer ON/Off"** (encendido/apagado del temporizador) una vez.

Notas importantes:

- El temporizador no enciende ni detiene el proceso de cocción. El mismo sirve como un contador adicional en la cocina que sonará cuando se acabe el tiempo programado. Puede utilizar el temporizador por sí solo o cuando otras funciones estén activas.
- La luz indicadora ubicada sobre la tecla "Timer ON/OFF" (encendido/apagado del temporizador) se encenderá cuando se active el temporizador.
- El temporizador mostrará las horas y los minutos hasta que quede 1 hora. Una vez que quede menos de 1 hora, la pantalla hará conteo regresivo en minutos y segundos. Una vez que quede menos de 1 minuto, solo se mostrarán los segundos.

Cambio entre horneado continuo y la función de ahorro de energía después de 12 horas

El control del horno tiene una característica de ahorro de energía después de 12 horas de funcionamiento que permite que el horno se apague automáticamente si el control se deja encendido por más de 12 horas. El control puede ser programado para desactivar esta característica y programar el horneado continuo.

Para cambiar al modo de horneado continuo:

Mantenga presionada la tecla **"Timer ON/OFF"** (encendido/apagado del temporizador) hasta que el control emita una señal sonora (aprox. 6 segundos). **"- - hr"** se desplegará en la pantalla. El control está programado para horneado continuo.

Para cambiar al modo de ahorro de energía después de 12 horas:

Mantenga presionada la tecla **"Timer Set/Off"** (encendido/apagado del temporizador) hasta que el control emita una señal sonora (aprox. 6 segundos). **"12 hr"** se desplegará ahora en la pantalla. La función de ahorro de energía después de 12 horas ha sido programada.

Nota importante:

El cambio entre el horneado continuo y el modo de ahorro de energía después de 12 horas no cambia la manera en la que funcionan los controles del horno.

Ajuste del horneado

Utilice la función de horneado cuando la receta requiera el horneado con temperaturas normales. La luz del horno de "PREHEAT" (precalentar) se enciende hasta que se alcance la temperatura de horneado programada, momento en el que se escuchará una señal sonora para informarle al usuario que se alcanzó la temperatura de horneado. El horneado puede programarse en cualquier temperatura desde 170 °F hasta 550 °F (desde 77 °C hasta 288 °C). La temperatura de horneado predeterminada de fábrica es 350 °F (177 °C).

⚠ PRECAUCIÓN Siempre use tomaollas o guantes para hornear cuando utilice el horno. Al usar el horno, el interior del horno, las parrillas y la cubierta se calientan mucho, lo que podría causar quemaduras.

Para programar "Bake" (hornear) a 350 °F:

1. Organice las parrillas y cierre la puerta del horno.
2. Oprima la tecla **"Bake"** (hornear). En la pantalla, se ve **"3 5 0"**. La luz que está encima de la tecla "Bake" (hornear) se enciende cuando está en uso. Luz indicadora "OVEN" (horno) se iluminará cada vez que se enciende el horno para mantener la temperatura programada del horno.
3. Para programar la temperatura, presione ^ o v. Si oprime ^ o v, la temperatura del horno puede ajustarse en incrementos de 5 °F (1 °C si el control está programado para mostrar la temperatura en grados Celsius).
4. Suelte la tecla de **"flecha"** cuando aparezca la temperatura deseada. Cuando el horno alcance la temperatura programada, la luz indicadora de "PREHEAT" (precalentamiento) se apagará y el control emitirá tres señales sonoras.

Para anular el horneado en cualquier momento, oprima STOP.

Para cambiar la temperatura del horno después de haber comenzado a hornear:

1. Oprima la tecla **"Bake"** (hornear). La temperatura programada actual se mostrará en la pantalla.
2. Presione la tecla ^ o v para aumentar o reducir la temperatura programada actual hasta alcanzar la nueva temperatura.
3. Cuando aparece la nueva temperatura del horno, suelte la tecla de flecha. El control aceptará automáticamente el cambio.

Nota importante:

- Si desea hornear durante más de 12 horas, vea "Cambio entre horneado continuo y la función de ahorro de energía después de 12 horas" en el modo de la página 17 para obtener información detallada.

Para obtener los mejores resultados:

- Precaliente totalmente el horno antes de cocinar alimentos como galletas, bizcochos y panes.
- Cuando utilice una sola parrilla, colóquela de modo tal que los alimentos queden en el centro del horno.
- Para una adecuada circulación del aire, deje al menos 2" (5 cm) alrededor de los utensilios.
- No abra la puerta del horno con frecuencia. Si se abre la puerta, se reducirá la temperatura del horno y esto podría aumentar el tiempo de cocción.

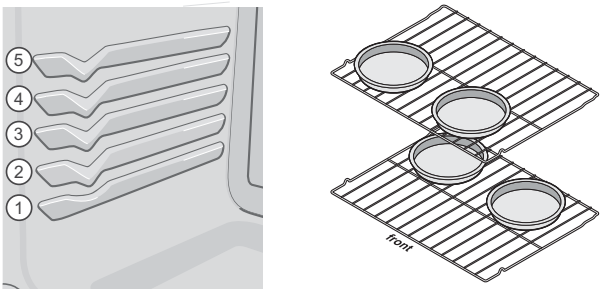


Figura 13: posiciones de las parrillas (izq.) y espacio adecuado entre los utensilios (der.)

Posiciones de parrilla radiante:

- Cuando utilice una sola parrilla, colóquela de modo tal que los alimentos queden en el centro del horno.
- Cuando hornee tortas o galletas con 2 parrillas, coloque los utensilios como se muestra en la figura 13 y coloque las parrillas en las posiciones 2 y 4. Los utensilios oscuros u opacos absorben más calor que los utensilios brillantes, lo que puede hacer que los alimentos queden más tostados o dorados de lo esperado. Es posible que sea necesario reducir la temperatura del horno o el tiempo de cocción para evitar que ciertos alimentos se doren demasiado. Se recomienda utilizar los utensilios oscuros para hornear pasteles; se recomienda utilizar los utensilios brillantes para hornear tortas, galletas y bizcochos.

Ajuste del tiempo de cocción

Utilice la opción de tiempo de cocción para programar la cantidad de tiempo necesaria para hornear. El horno se encenderá inmediatamente y se apagará automáticamente después de que el tiempo programado de cocción se haya terminado.

Para programar el horno para comenzar a hornear inmediatamente y para que se apague automáticamente

ADVERTENCIA Peligro de intoxicación por alimentos. No deje reposar el alimento por más de una hora antes o después de la cocción. Esto puede causar intoxicación por alimentos o enfermedades.

1. Asegúrese de que el reloj indique la hora correcta del día.
2. Organice las parrillas y cierre la puerta del horno.
3. Oprima la tecla **"Bake"** (hornear). La pantalla muestra **"350"**.
4. Si oprime ^ o v, la temperatura puede ajustarse en incrementos de 5 °F (1 °C si el control está programado para mostrar la temperatura en grados Celsius). Suelte la tecla cuando vea en la pantalla la temperatura deseada.
5. Oprima **"Cook Time"** (tiempo de cocción). La pantalla muestra **":00"**.
6. Oprima ^ o v para alcanzar el tiempo de cocción deseado y suelte la tecla de flecha para que el control del horno acepte el tiempo de cocción.
7. Cuando la temperatura del horno alcance la temperatura programada, la luz indicadora de "PREHEAT" (precalentamiento) se apagará y el control emitirá tres señales sonoras.
8. Para anular en cualquier momento, oprima STOP.

Cuando el tiempo de cocción llegue al final, **"End"** (fin) aparecerá en la pantalla. El control emitirá tres señales sonoras cada minuto a modo de recordatorio hasta que oprima la tecla **"STOP"** (apagado).

Para cambiar la temperatura del horno o el tiempo de cocción después de haber comenzado a hornear:

1. Oprima **"Bake"** (hornear) (para la temperatura del horno) o **"Cook Time"** (tiempo de cocción).
2. Para cambiar la temperatura o el tiempo de cocción, oprima la tecla ^ o v y libérela cuando el ajuste de temperatura o cocción deseado aparezca en la pantalla.
3. Suelte la tecla de **flecha**. El control del horno emitirá una señal sonora cuando acepte el cambio.

Notas importantes:

- "Cook Time" (tiempo de cocción) y "Delay Start" (encendido diferido) pueden programarse con "Bake" (hornear) pero no están disponibles para usar con "Broil" (asado a la parrilla).
- Mientras cocina con la opción de tiempo de cocción, oprima la tecla **"Cook Time"** (tiempo de cocción) para mostrar el tiempo de cocción restante.
- El tiempo máximo de la función de tiempo de cocción o de encendido diferido es de 11 horas y 59 minutos.

Ajuste del encendido diferido

El encendido diferido le permite programar una hora de encendido diferido para las funciones de horneado o de limpieza.

Para ajustar un tiempo de encendido diferido y un apagado automático:

ADVERTENCIA Peligro de intoxicación por alimentos. No deje reposar el alimento por más de una hora antes o después de la cocción. Esto puede causar intoxicación por alimentos o enfermedades. Los alimentos que se dañan fácilmente, tales como la leche, los huevos, el pescado, la carne de res o la carne de ave, deben refrigerarse en el refrigerador primero. Incluso cuando han sido refrigerados, estos productos no deben permanecer en el horno por más de 1 hora antes de que comience la cocción, y deben ser retirados inmediatamente cuando se termine la cocción.

PRECAUCIÓN Siempre use tomaollas o guantes para hornear cuando utilice el horno. Al usar el horno, el interior del horno, las parrillas y la cubierta se calientan mucho, lo que podría causar quemaduras.

1. Asegúrese de que el reloj indique la hora correcta del día.
2. Organice las parrillas y cierre la puerta del horno.
3. Oprima la tecla **"Bake"** (hornear). La pantalla muestra **"350"**.
4. Oprima ^ o v, para ajustar la temperatura del horno deseada (la temperatura del horno puede ajustarse en incrementos de 5 °F [1 °C si el control está programado para mostrar la temperatura en grados Celsius]). Cuando se alcance la temperatura deseada, suelte la tecla de flecha para que el control la acepte.
5. Oprima **"Cook Time"** (tiempo de cocción). La pantalla muestra **":00"**.
6. Oprima ^ o v para programar el tiempo de cocción deseado. Libere la tecla de flecha cuando el tiempo deseado aparezca en la pantalla.
7. Oprima **"Delay Start"** (encendido diferido). La hora del día aparecerá en la pantalla. Oprima la tecla ^ o v hasta que la hora de inicio deseada aparezca en la pantalla y libérela.
8. El horno se encenderá a la hora de encendido diferido programada y comenzará a calentar. Cuando la temperatura desplegada alcance la temperatura programada, la luz indicadora de "PREHEAT" (precalentamiento) se apagará y el control emitirá tres señales sonoras.

Para anular en cualquier momento, oprima STOP.

Para cambiar la temperatura del horno o el tiempo de cocción después de haber comenzado a hornear:

1. Oprima **"Bake"** (hornear) (para la temperatura del horno) o **"Cook Time"** (tiempo de cocción).
2. Oprima la tecla ^ o v y libérela cuando la temperatura o el tiempo de cocción deseado aparezca en la pantalla.

Cuando el tiempo de cocción programado termine:

"End" (fin) aparecerá en la pantalla. El control emitirá tres señales sonoras cada minuto hasta que oprima la tecla STOP.

Programación del asado

Use la función de "Broil" (asado a la parrilla) para cocinar carnes que requieran exposición directa al calor de la llama para obtener un dorado ideal. La función de "Broil" (asado a la parrilla) utiliza una temperatura predeterminada de 550 °F.

Las sugerencias de ajustes de asado a la parrilla que se encuentran en la Tabla 3 son solo recomendaciones. Aumente o reduzca los tiempos de asado o mueva el alimento a una posición diferente que se ajuste al nivel de cocción que desea. Si el alimento que está asando no se encuentra en la tabla, siga las instrucciones de su libro de recetas y vigile el alimento atentamente.

Para programar el asado a la parrilla:

1. Organice la parrilla del horno cuando esté fría. Para obtener resultados óptimos de dorado, precaliente el horno durante 2 minutos antes de agregar los alimentos.
2. Coloque el utensilio en el horno. Cierre la puerta del horno cuando ase.
3. Oprima la tecla **"Broil"** (asado a la parrilla). **"HI"** (alto) se desplegará en la pantalla.
4. Oprima ^ o v hasta que aparezca el nivel deseado para asar en la pantalla. Oprima ^ para un ajuste de asado a la parrilla **"HI"** (alto) o v para un ajuste de asado a la parrilla **"LO"** (bajo) y suelte la tecla de flecha.
5. Precaliente durante 2 minutos. Ase con la puerta cerrada.
6. Voltee los alimentos y áselos en el segundo lado.
7. Cuando termine de asar o para anular en cualquier momento, oprima STOP.

PRECAUCIÓN Siempre use tomaollas o guantes para hornear cuando utilice el horno. Al usar el horno, el interior del horno, las parrillas y la cubierta se calientan mucho, lo que podría causar quemaduras.

ADVERTENCIA En caso de que se produzca un incendio en el horno, cierre la puerta y apague el horno. Si continúa el incendio, use un extintor. No vierta agua o harina en el fuego. La harina puede ser explosiva.

Notas importantes:

- Siempre organice las parrillas del horno cuando el anterior esté frío.
- No use la asadera sin el inserto de asadera. Los insertos están diseñados para drenar la grasa de los alimentos, evitar salpicaduras y reducir el humo. No cubra el inserto de la asadera con papel de aluminio. La grasa expuesta se puede encender.
- Cuando ase a la parrilla, siempre tire de la parrilla hasta que llegue al tope antes de dar vuelta o sacar los alimentos.
- Para adquirir la asadera y el inserto, llame a Sears al 1-800-4-MY-HOME (1-800-469-4663) y solicite el kit de asadera 5304442087.

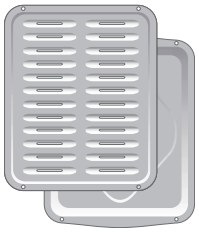


Figura 14: asadera e inserto

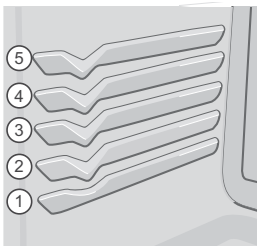


Figura 15: posiciones de las parrillas

Tabla 3: Sugerencias de ajustes para asar a la parrilla[1]

Alimento	Posición de la parrilla	Ajuste	Tiempo de cocción en minutos 1.° lado	Tiempo de cocción en minutos 2.° lado	Nivel de cocción
Filete de 1 pulgada de grueso	4 o 5[2]	"Hi" (alto)	8	6	Medio
Filete de 1 pulgada de grueso	4 o 5[2]	"Hi" (alto)	10	8	Término medio
Filete de 1 pulgada de grueso	4 o 5[2]	"Hi" (alto)	11	10	Bien cocido
Chuletas de cerdo de 3/4" (1,9 cm) de grueso	4	"Hi" (alto)	12	8	Bien cocido
Pollo (con hueso)	4	"Lo" (bajo)	25	15	Bien cocido
Pollo (deshuesado)	4	"Lo" (bajo)	10	8	Bien cocido
Pescado	4	"Hi" (alto)	como se indica		Bien cocido
Camarones	3	"Hi" (alto)	como se indica		Bien cocido
Hamburguesa de 1 pulgada de grueso	4 o 5	"Hi" (alto)	12	10	Término medio

1. Los tiempos de cocción son sugerencias y solo deben ser utilizados como recomendación.
2. Use la parrilla irregular (si está disponible) solo en la posición 5.

"Warm & Hold™" (calentar y mantener caliente)

La función "Warm & Hold" (calentar y mantener caliente) mantendrá los alimentos horneados calientes y listos para servir hasta 3 horas después de que la cocción haya terminado. Después de 3 horas, la función "Warm & Hold" (calentar y mantener caliente) se apaga automáticamente.

La función "Warm & Hold" (calentar y mantener caliente) solo se debe utilizar con alimentos que ya se encuentren calientes. La función de calentar y mantener caliente mantendrá el horno a una temperatura de 170 °F (77 °C).

Para programar la función "Warm & Hold" (calentar y mantener caliente):

1. De ser necesario, organice las parrillas del horno y coloque el alimento ya cocido en el horno.
2. Oprima **"Warm & Hold"** (calentar y mantener caliente). **"HLd"** (mantener caliente) aparecerá en la pantalla.
3. Oprima la flecha ^. El control del horno emitirá una señal sonora cuando acepte "Warm & Hold" (calentar y mantener caliente).
4. Para apagar la función de calentar y mantener caliente en cualquier momento, oprima la tecla STOP.

Para ajustar "Warm & Hold" (calentar y mantener caliente) para que se encienda automáticamente después del tiempo de horneado:

1. Oprima la tecla **"Bake"** (hornear). Oprima ^ o v para programar la temperatura y suelte la tecla de flecha para que el horno acepte la temperatura programada.
2. Oprima la tecla **"Cook Time" (tiempo de cocción).**
3. Oprima ^ o v para ajustar el tiempo. Libere la tecla de flecha cuando el tiempo deseado aparezca en la pantalla.
4. Oprima **"Warm & Hold"** (calentar y mantener caliente). El control del horno emitirá una señal sonora cuando acepte "Warm & Hold" (calentar y mantener caliente).
5. La función "Warm & Hold" (calentar y mantener caliente) está programada para encenderse automáticamente después de que un ciclo de horneado programado o de horneado diferido haya terminado. La luz indicadora de la función "Warm & Hold" (calentar y mantener caliente) se mantendrá iluminada para indicar que esta función está ajustada para encenderse cuando el tiempo de horneado haya terminado.

Ajuste de la temperatura del horno

El electrodoméstico ha sido calibrado de fábrica y sometido a prueba, a fin de asegurar una temperatura de horneado precisa. Durante los primeros usos, siga cuidadosamente las instrucciones de tiempo y temperatura de sus recetas. Si piensa que el horno está cocinando a temperaturas más altas o más bajas que las de sus recetas, usted puede ajustar la Diferencia de temperatura programable por el usuario ("UPO") para que el horno cocine a mayor o menor temperatura de la que se muestra.

Puede elevar la temperatura normal del horno hasta en +35 °F (+19 °C) o reducirla en -35 °F (-19 °C) de su valor predeterminado calibrado en la fábrica.

Para ajustar la temperatura del horno:

1. Oprima la tecla **"Bake"** (hornear).
2. Mantenga presionado ^ hasta que aparezca **"5 5 0"**.
3. Mantenga presionado **"Bake"** (hornear) hasta que aparezca **"0"**.
4. Utilice las teclas ^ o v para ajustar la temperatura en incrementos de 1 °F.
5. Suelte la tecla de flecha para que el control acepte el cambio.
6. Si la tecla **"STOP"** (apagado) se oprime durante el modo de programación, el valor de UPO permanecerá sin cambios.

Notas importantes:

- Los ajustes de temperatura del horno no cambiarán las temperaturas de las funciones de asado a la parrilla o de autolimpieza.
- No utilice termómetros de horno como los que se consiguen en supermercados para medir la temperatura interior del horno. Estos termómetros pueden tener una variación de 20 °F a 40 °F con respecto a la temperatura real.
- También puede realizar el ajuste de la temperatura del horno si el control del horno se programa para mostrar temperaturas en °C (grados Celsius). Los ajustes mínimos y máximos en °C son de más o menos (±) 19 °C.
- Si la pantalla está programada para mostrar la temperatura en °C, los ajustes serán en incrementos de 1 °C cada vez que se opriman las teclas ^ o v.

Autolimpieza

Un horno con autolimpieza se limpia con altas temperaturas por encima de las temperaturas de cocción, las cuales eliminan manchas completamente o las reducen a cenizas finas. Luego, usted puede limpiar esas cenizas con un paño húmedo.

La función "Self Clean" (autolimpieza) le permite seleccionar tres duraciones diferentes: 2, 3 o 4 horas. El ciclo de limpieza de 3 horas es ideal para limpieza normal; use el ciclo de 2 horas para suciedad leve y el ciclo de 4 horas para eliminar las manchas más difíciles.

Lea esto antes de iniciar la autolimpieza:

Asegúrese de leer todas las siguientes precauciones y notas importantes antes de comenzar un ciclo de autolimpieza.

ADVERTENCIA No deje a los niños sin vigilancia en el área donde se usa el electrodoméstico. Durante el ciclo de autolimpieza, la parte exterior del horno puede calentarse mucho y causar quemaduras si se la toca.

ADVERTENCIA No coloque papel de aluminio en las paredes del horno, en las parrillas, en el fondo del horno o en ninguna otra pieza de la estufa. Esto causará daños permanentes en el interior del horno y destruirá la distribución de calor; además, derretirá el interior del horno.

ADVERTENCIA No fuerce la puerta para abrirla. Esto puede dañar el sistema de cierre automático de la puerta. Tenga cuidado cuando abra la puerta después de que haya terminado el ciclo de autolimpieza. El horno puede estar aún muy caliente y causar quemaduras. Para evitar posibles quemaduras, hágase a un lado del horno cuando abra la puerta para permitir que el vapor o aire caliente escapen.

ADVERTENCIA Los vapores emitidos durante el ciclo de autolimpieza de cualquier estufa pueden afectar la salud de algunos pájaros sensibles a ellos. Lleve los pájaros a una habitación bien ventilada.

Notas importantes:

- Retire completamente todos los artículos y accesorios de la cavidad del horno para evitar daños a las parrillas del horno. De lo contrario, se decolorarán.
- Retire todos los artículos del horno y de la cubierta, incluyendo los utensilios, accesorios y cualquier pieza de papel de aluminio. El papel de aluminio no soporta las altas temperaturas de la autolimpieza y se derretirá.
- No coloque papel de aluminio en las paredes del horno, en las parrillas, en el fondo del horno ni en ninguna otra pieza de la estufa. Esto alterará la distribución de calor, producirá malos resultados de cocción y causará daños permanentes al interior del horno. Durante el ciclo de autolimpieza, las temperaturas del horno serán lo suficientemente altas para derretir el papel.
- No use agentes de limpieza para hornos o capas protectoras en las piezas del interior del horno o alrededor de estas. Limpie todas las manchas del marco del horno, del interior, incluso del área que está en la parte central inferior entre los extremos de las juntas, la puerta del horno y su parte inferior (figura 16). Estas áreas se calientan lo suficiente como para quemar la suciedad acumulada sobre la superficie. Limpie usando jabón y agua antes de iniciar el ciclo de autolimpieza.
- Limpie cualquier derrame excesivo. Limpie cualquier derrame en el fondo del horno antes de iniciar el ciclo de autolimpieza. Para limpiar, use agua caliente con detergente y un paño. Los derrames grandes pueden causar humo denso o un incendio cuando se exponen a altas temperaturas. No deje que queden en la superficie del horno derrames con alto contenido de azúcar o ácido (tales como leche, tomates, chucrut, jugo de frutas o rellenos de tartas), pues pueden dejar una mancha opaca incluso después de la limpieza.

Figura 16: áreas por limpiar y evitar

- No limpie la junta de la puerta del horno (figura 16). El tejido del material de la junta es esencial para un buen aislamiento. Se debe tener mucho cuidado de no frotar, dañar ni extraer la junta de la puerta del horno. Esto podría dañar la junta de la puerta y afectar el funcionamiento del horno.

Notas importantes:

- La cocina debe estar bien ventilada; se debe dejar una ventana abierta, o usar el ventilador o la campana extractora durante el primer ciclo de autolimpieza. Esto ayudará a eliminar los olores normales asociados con el primer ciclo de autolimpieza.
- No intente abrir la puerta del horno cuando la luz indicadora "OVEN LOCK" (bloqueo del horno) esté destellando. Espere aproximadamente 15 segundos hasta que el mecanismo motorizado del seguro de la puerta bloquee o desbloquee completamente la puerta del horno.
- Cuando el tiempo de limpieza termine, la puerta del horno permanecerá bloqueada hasta que la estufa se haya enfriado lo suficiente. Además del tiempo de limpieza programado, debe esperar por lo menos 1 hora adicional hasta que el horno se enfríe antes de poder abrir la puerta del horno.
- La función "Self Clean" (autolimpieza) no funcionará si hay un elemento radiante superior encendido o si el bloqueo del horno está activo.

Ajuste de la autolimpieza

Para ajustar un ciclo de limpieza "Self Clean" (autolimpieza) para que comience inmediatamente:

1. Asegúrese de que el horno esté vacío y de haber retirado todas las parrillas. Retire todos los elementos de la cubierta. Asegúrese de que la puerta del horno esté completamente cerrada.
2. Oprima **"Self Clean" (autolimpieza).** La pantalla muestra **"3:00"**.
3. Para cambiar el ajuste a un ciclo de autolimpieza de 2 horas, oprima la tecla ⌄ hasta que aparezca **"2:00"** en la pantalla. Para seleccionar un ciclo de autolimpieza de 4 horas, oprima la tecla ⌃ hasta que aparezca **"4:00"** en la pantalla.
4. Luego de seleccionar el tiempo de limpieza, suelte la tecla de **flecha** para que el control del horno active la autolimpieza. La luz indicadora "DOOR LOCKED" (puerta bloqueada) se enciende y aparece **"CLn"** (limpieza) en la pantalla.
5. Cuando se inicie el ciclo de autolimpieza, el mecanismo motorizado de la cerradura de la puerta comenzará a bloquear automáticamente la puerta del horno y la luz indicadora "DOOR LOCKED" (puerta bloqueada) destellará. No abra la puerta del horno cuando la luz indicadora "DOOR LOCKED" (puerta bloqueada) esté destellando. Espere aproximadamente 15 segundos para que la puerta se bloquee completamente.

Una vez que la puerta del horno se haya bloqueado, la luz indicadora "DOOR LOCKED" (puerta bloqueada) permanecerá encendida. Cuando **"CLn"** aparezca en la pantalla, la función "Self Clean" (autolimpieza) estará activa.

⚠ PRECAUCIÓN Tenga cuidado cuando abra la puerta del horno después del ciclo de autolimpieza. Los elementos de horneado y de asado del horno pueden estar aún calientes y causar quemaduras. Para evitar posibles quemaduras, hágase a un lado del horno cuando abra la puerta para permitir que el aire o vapor caliente escapen.

Cuando la autolimpieza haya terminado:

1. La hora del día aparecerá en la pantalla y las luces indicadoras "DOOR LOCKED" (puerta bloqueada) seguirán destellando.
2. Podrá abrir la puerta del horno una vez que se haya enfriado (aproximadamente 1 hora) y que se haya apagado la luz indicadora "DOOR LOCKED" (puerta bloqueada).
3. Cuando el interior del horno se haya enfriado completamente, limpie cualquier residuo en polvo o ceniza con un paño o toalla de papel húmeda.

"Self Clean" (autolimpieza) diferida

Para encender un ciclo diferido de autolimpieza:

1. Asegúrese de que el horno esté vacío y de haber retirado todas las parrillas. Retire todos los elementos de la cubierta. Asegúrese de que la puerta esté completamente cerrada.
2. Asegúrese de que el reloj indique la hora correcta del día.
3. Oprima **"Delay Start"** (encendido diferido).
4. Mantenga presionado ⌃ para programar la hora deseada de inicio del ciclo de autolimpieza y suelte la tecla de flecha cuando la pantalla muestre la hora de inicio deseada.
5. Oprima **"Self Clean"** (autolimpieza). La pantalla muestra **"3:00"**.
6. Suelte la tecla de flecha si desea 3 horas de limpieza. Para seleccionar un ciclo de autolimpieza de 2 horas, oprima la tecla ⌄; **"2:00 "** aparecerá en la pantalla. Para seleccionar un ciclo de autolimpieza de 4 horas, oprima la tecla ⌃; **"4:00 "** aparecerá en la pantalla.
7. Después de seleccionar el tiempo de autolimpieza deseado, suelte la tecla de **flecha**. La autolimpieza está ajustada para activarse. La luz indicadora "DOOR LOCKED" (puerta bloqueada) se encenderá y la puerta del horno se bloqueará antes de la hora de inicio. Una vez que se haya alcanzado la hora de inicio, **"CLn"** (limpieza) aparecerá en la pantalla.

Si debe anular el ciclo de autolimpieza cuando está activo:

1. Oprima STOP.
2. Si la función "Self Clean" (autolimpieza) calentó el horno a una temperatura alta, espere el tiempo suficiente para que el horno se enfríe y hasta que la luz indicadora "DOOR LOCKED" (puerta bloqueada) se apague. Cuando esta luz indicadora se apague, la puerta podrá ser abierta.
3. Vuelva a iniciar la autolimpieza de ser necesario.

Notas importantes:

Si la función de autolimpieza está activa y ocurre una falla eléctrica, es posible que el horno no haya quedado bien limpio. Esto dependerá de cuánto tiempo de limpieza haya transcurrido antes de la falla eléctrica. Si es necesario, después de que se haya restablecido el suministro eléctrico, vuelva a iniciar la autolimpieza.

⚠ PRECAUCIÓN Es posible que los elementos de hornear y asar del horno parezcan haberse enfriado después de haberlos apagado. Los elementos aún pueden estar calientes y pueden causar quemaduras si se tocan antes de que se hayan enfriado.

⚠ PRECAUCIÓN No fuerce la puerta del horno para abrirla cuando la autolimpieza esté activada. Esto puede dañar el sistema de cierre automático de la puerta. Tenga mucho cuidado cuando abra la puerta después de que se haya completado el ciclo de autolimpieza, ya que el horno aún puede estar muy caliente

Cuidado y limpieza

Tabla 4: recomendaciones de limpieza

Tipo de superficie	Recomendación
Perillas de control **Piezas pintadas del armazón** **Moldura decorativa pintada** **Moldura de aluminio, plástico o vinilo**	Use agua caliente jabonosa y un paño. Para manchas más difíciles y grasa acumulada, aplique detergente líquido directamente en la mancha. Déjelo en la mancha por 30 a 60 minutos. Enjuague con un paño húmedo y seque. NO use agentes de limpieza abrasivos en ninguno de estos materiales, pues pueden rayar la superficie. Para sacar las perillas de control, gírelas hasta la posición "OFF" (apagado). Sosténgalas firmemente y tire de ellas derecho hacia fuera del eje. Para volver a colocar las perillas después de la limpieza, alinee los lados planos de la perilla y del eje, luego inserte la perilla en su lugar.
Panel de control **Membrana del teclado de control** **Molduras decorativas (algunos modelos)**	Antes de limpiar el panel de control, apague todos los controles, active el bloqueo del horno (algunos modelos) y, de ser necesario, retire las perillas del panel. NO use agentes de limpieza abrasivos en ninguno de estos materiales, pues pueden rayar la superficie. Limpie con agua caliente jabonosa y un paño o esponja. Asegúrese de escurrir el exceso de agua del paño o la esponja antes de limpiar el panel, especialmente cuando esté limpiando alrededor de los controles. El exceso de agua dentro o cerca de los controles puede causar daños al electrodoméstico. Cuando lo enjuague, utilice un paño o una esponja y agua limpia, y asegúrese de escurrir el exceso de agua del paño o la esponja antes de limpiar el panel de control.
Acero inoxidable (algunos modelos)	Solo utilice limpiadores y cremas para pulir fabricadas especialmente para limpiar acero inoxidable. Frote siempre a favor del grano para evitar causar daños. No use limpiadores con altas concentraciones de cloruros o cloro. No use limpiadores ásperos. Pula la superficie con un paño libre de pelusas. Siempre asegúrese de limpiar bien el exceso de limpiador o de crema para pulir de las superficies pues pueden dejar manchas azuladas con el calor las cuales no pueden ser removidas. Limpie las manchas más difíciles con agua caliente jabonosa y un paño o esponja. Enjuague bien con agua limpia y seque con un paño.
Acero inoxidable Easy Clean™ (algunos modelos)	Solo utilice limpiadores y cremas para pulir fabricadas especialmente para limpiar acero inoxidable. Frote siempre a favor del grano para evitar causar daños. No use limpiadores con altas concentraciones de cloruros o cloro. No use limpiadores ásperos. Pula la superficie con un paño libre de pelusas. Siempre asegúrese de limpiar bien el exceso de limpiador o de crema para pulir de las superficies pues pueden dejar manchas azuladas con el calor las cuales no pueden ser removidas. Limpie las manchas más difíciles con agua caliente jabonosa y un paño o esponja. Enjuague bien con agua limpia y seque con un paño.
Asadera de porcelana esmaltada e inserto (disponible a solicitud) **Revestimiento de la puerta y piezas**	Restriegue suavemente con una esponja jabonosa de fregar no abrasiva para sacar la mayoría de las manchas. Enjuague con una solución 1:1 de agua y amoníaco. Si es necesario, cubra las manchas difíciles con una toalla de papel impregnada en amoníaco por 30 a 40 minutos. Enjuague con agua limpia y con un paño húmedo y luego frote con una esponja jabonosa de fregar no abrasiva. Enjuague y seque con un paño limpio. No deje que queden en la superficie del horno derrames con alto contenido de azúcar o ácido (tales como leche, tomates, chucrut, jugo de frutas o rellenos de tartas), pues pueden dejar una mancha opaca incluso después de la limpieza.
Interior del horno	Para el interior del horno, limpie los derrames excesivos del fondo de la cavidad del horno antes de iniciar la autolimpieza. Limpie todas las manchas del marco del horno y del forro de la puerta por fuera de la junta de la puerta del horno. Para conocer precauciones muy importantes para la limpieza, asegúrese de leer todas las instrucciones de la sección "Autolimpieza" del capítulo Controles del horno en la página 22.
Parrillas del horno	Retire las parrillas de la cavidad del horno antes de iniciar el ciclo de autolimpieza. Límpielas con un agente de limpieza suave siguiendo las instrucciones del fabricante. Enjuáguelas con agua limpia, séquelas y luego vuelva a colocarlas en el horno.
Puerta del horno	Use agua y jabón para limpiar la parte superior, delantera y los costados de la puerta del horno. Enjuague bien. Puede usar limpiavidrios en el exterior de la ventanilla del horno. No sumerja la puerta en agua. No rocíe o permita que el agua o el limpiavidrios entre en los respiraderos de la puerta. No use limpiadores para hornos, limpiadores en polvo o cualquier otro agente de limpieza abrasivo en el exterior de la puerta del horno.
Cubierta de vidrio cerámico	No use agentes de limpieza tipo aerosol para hornos en la cubierta. Vea "Mantenimiento de la cubierta" en la página 25.

Mantenimiento de la cubierta

Es esencial la limpieza adecuada y consistente de la cubierta de vidrio cerámico para mantenerla.

Antes de usar la cubierta por primera vez, aplique la crema recomendada de limpieza para cubiertas (CookTop® Cleaning Creme; visite www.sears.com en Internet para un limpiador de repuesto; artículo número 40079). Pula con un paño o esponja no abrasiva. Esto facilitará la limpieza cuando la superficie de cocción se ensucie al cocinar. La crema especial de limpieza para superficies de cocción deja una capa protectora en el vidrio para ayudar a prevenir rayas y abrasiones.

Si desliza utensilios con fondos de aluminio o de cobre, pueden dejar marcas metálicas sobre la superficie de cocción. Estas marcas deben ser eliminadas inmediatamente después de que la superficie de cocción se haya enfriado, con una crema de limpieza para superficies de cocción. Las marcas metálicas pueden hacerse permanentes si no se quitan antes del siguiente uso.

Los utensilios (de hierro fundido, metal, cerámica o vidrio) con fondos ásperos o sucios pueden marcar o rayar la superficie de cocción.

No:

- Deslice ningún objeto de metal o de vidrio sobre la cubierta.
- Use utensilios sucios o con acumulación de suciedad en el fondo. Reemplácelos con utensilios limpios antes de cocinar.
- Use la cubierta como tabla para cortar o como mesa de trabajo en la cocina.
- Cocine alimentos directamente sobre la superficie de la cubierta sin un utensilio.
- Deje caer objetos pesados o duros sobre la cubierta de vidrio cerámico, ya que la pueden quebrar.

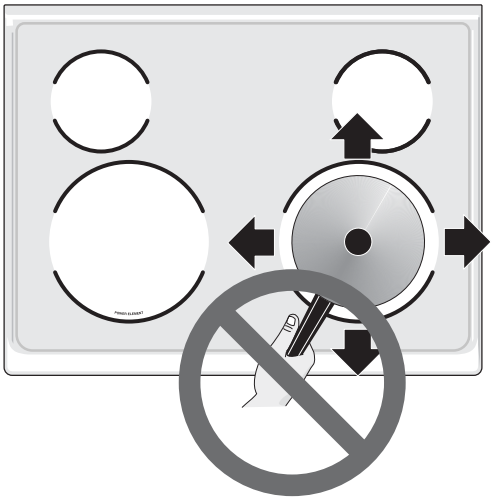


Figura 17: cuidado de la cubierta

Limpieza de la cubierta

ADVERTENCIA No use un limpiador sobre la cubierta si la superficie está caliente. Los vapores que se desprenden pueden ser peligrosos para su salud y pueden dañar químicamente la superficie de vidrio cerámico.

PRECAUCIÓN Antes de limpiar la cubierta, asegúrese de que los controles estén en la posición "OFF" (apagado) y que la cubierta esté fría. La superficie de vidrio aún puede estar caliente, y se pueden causar quemaduras si se toca la superficie de vidrio antes de que se haya enfriado lo suficiente.

Para las manchas leves a moderadas:

Aplique algunas gotas de la crema de limpieza para cubiertas (CookTop® Cleaning Creme) directamente sobre la superficie. Use una toalla de papel o una esponja de limpieza antirayas de plástico no abrasiva para limpiar la superficie completa de la cubierta. Asegúrese de que la superficie de cocción esté completamente limpia y sin residuos.

Para las manchas fuertes y quemadas:

Aplique algunas gotas de la crema de limpieza para cubiertas (CookTop® Cleaning Creme) directamente sobre el área manchada. Frote el área manchada con una herramienta de limpieza no abrasiva y aplique presión según sea necesario. No use la esponja que utilice para limpiar la superficie de cocción para ningún otro propósito.

Si queda suciedad en la superficie de cocción, ráspela cuidadosamente con una hojilla de afeitar de metal, sosteniéndola a un ángulo de 30 grados en relación con la superficie. Retire la suciedad raspada con una crema de limpieza para superficies de cocción y pula la superficie hasta que quede limpia.

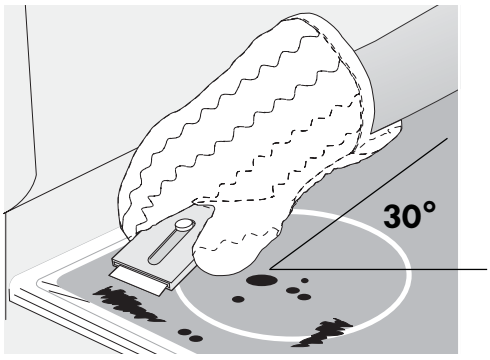


Figura 18: figura sin borde

Plástico o alimentos con alto contenido de azúcar:

Estos tipos de manchas deben ser removidas inmediatamente si ocurre un derrame o se derriten sobre la superficie de la cubierta de vidrio cerámico. Pueden ocurrir daños permanentes (como picaduras sobre la superficie de cocción) si estos derrames no se limpian inmediatamente. Después de apagar los elementos superiores, use un raspador con hojilla de afeitar o una espátula de metal con guantes de hornear y raspe el derrame de la superficie caliente (como se muestra). Permita que la superficie de cocción se enfríe y use el mismo método de limpieza que para las manchas fuertes o quemadas.

Limpieza general

Consulte la tabla 4 para obtener información más detallada sobre la limpieza de piezas específicas de la estufa.

PRECAUCIÓN Antes de limpiar manualmente cualquier pieza de la estufa, asegúrese de que todos los controles estén apagados y que la estufa esté fría. La estufa puede estar caliente y causar quemaduras.

PRECAUCIÓN Enjuague el amoníaco antes de utilizar el horno. Proporcione ventilación adecuada.

Limpieza de la cubierta

ADVERTENCIA No use un limpiador sobre la cubierta si la superficie está caliente. Los vapores que se desprenden pueden ser peligrosos para su salud y pueden dañar químicamente la superficie de vidrio cerámico.

PRECAUCIÓN Antes de limpiar la cubierta, asegúrese de que los controles estén en la posición "OFF" (apagado) y que la cubierta esté fría. La superficie de vidrio aún puede estar caliente, y se pueden causar quemaduras si se toca la superficie de vidrio antes de que se haya enfriado lo suficiente.

Papel de aluminio y utensilios

ADVERTENCIA Nunca cubra ninguna ranura, agujero o pasaje en el fondo del horno ni cubra una parrilla completa con materiales como papel de aluminio. Las envolturas con papel de aluminio pueden atrapar el calor y producir un riesgo de incendio.

ADVERTENCIA Revestimientos protectores: no use papel de aluminio para revestir la parte inferior del horno. Use papel de aluminio solamente como se recomienda en este manual. La instalación inadecuada de estos revestimientos puede resultar en un riesgo de choque eléctrico o incendio.

- Papel de aluminio: el uso del papel de aluminio sobre una cubierta caliente podría dañar la cubierta. No use utensilios de aluminio ligero y no permita que el papel de aluminio entre en contacto con los elementos superiores bajo ninguna circunstancia.
- Utensilios de aluminio: el punto de fusión del aluminio es mucho más bajo que el de otros metales. Se debe tener cuidado cuando se usen utensilios de aluminio sobre la superficie de cocción. Si permite que el contenido de los utensilios de aluminio se seque durante el uso de la cubierta, no solo se dañará el utensilio, sino que puede fundirse sobre la superficie de vidrio cerámico, romperla o marcarla, dañándola permanentemente.

Reinstalación de la luz del horno (algunos modelos)

La luz del horno se encuentra en la parte trasera de la cavidad del horno y está cubierta con un protector de vidrio sostenido por tornillos. El protector de vidrio protege la bombilla y siempre debe estar instalado cuando utilice el horno.

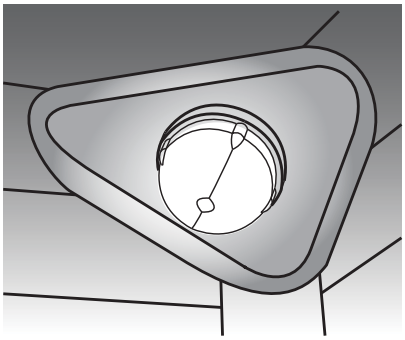


Figura 19: reinstalación de la luz del horno

Para cambiar la bombilla del interior del horno:

PRECAUCIÓN Asegúrese de que la estufa esté desenchufada y que todas las piezas estén frías antes de reemplazar la bombilla del horno. Utilice un guante de cuero como protección en caso de que haya vidrios rotos.

1. Desconecte el suministro eléctrico en la fuente principal o desenchufe el electrodoméstico.
2. Oprima el soporte metálico en uno de los costados para liberar el protector de vidrio que cubre la bombilla.
3. Desatornille la cubierta de vidrio girándola hacia la izquierda.
4. Reemplace la bombilla por una bombilla halógena nueva.
5. Vuelva a colocar el protector de vidrio y cierre el soporte metálico.
6. Conecte el suministro eléctrico en la fuente principal (o enchufe el electrodoméstico).
7. Se deberá volver a programar el reloj. Para restablecerlo, vea "Programación del reloj" en la página 16.

Desmontaje y reinstalación de la puerta elevable

⚠ PRECAUCIÓN Para evitar posibles lesiones cuando desinstale o reinstale la puerta del horno, siga cuidadosamente las instrucciones indicadas más abajo y siempre sostenga la puerta del horno con ambas manos alejadas del área de la bisagra de la puerta.

⚠ PRECAUCIÓN La puerta es pesada. Para guardarla temporalmente de manera segura, coloque la puerta horizontalmente con el lado interior dirigido hacia abajo.

Para extraer la puerta del horno:

1. Abra completamente la puerta del horno, dejándola horizontal con el piso (Vea la figura 20).
2. Tire de los seguros de ambas bisagras (izquierda y derecha) hacia abajo desde el marco del horno completamente hacia la puerta del horno (Vea la figura 21). Es posible que necesite una herramienta como un destornillador pequeño de cabeza plana.
3. Sostenga firmemente ambos lados de la puerta del horno en sus costados. No levante la puerta del horno por la manija (Vea la figura 22).
4. Cierre la puerta hasta el tope de asar (la puerta del horno se detendrá en esta posición justo antes de cerrarse completamente).
5. Con la puerta del horno en la posición de asar, levante los brazos de las bisagras de la puerta sobre los pasadores de rotación ubicados a cada lado del marco del horno (Vea la figura 22).

Para reinstalar la puerta del horno:

1. Sostenga firmemente ambos lados de la puerta del horno en sus costados. No levante la puerta del horno por la manija (Vea la figura 22).
2. Sosteniendo la puerta en el mismo ángulo de extracción, coloque el gancho del brazo de la bisagra sobre los pasadores de rotación ubicados a cada lado del marco de la puerta (Vea la figura 23). El gancho de los brazos de las bisagras debe estar completamente asentado sobre los pasadores de rotación.
3. Abra completamente la puerta del horno, dejándola horizontal en relación con el piso (Vea la figura 20).
4. Empuje los seguros de las bisagras izquierda y derecha hacia arriba y hacia el interior del marco del horno (Vea la figura 21) a la posición bloqueada; luego cierre la puerta del horno.

Instrucciones especiales de cuidado

La mayoría de las puertas tiene piezas de vidrio que se pueden romper. Siga estas recomendaciones:

- No cierre la puerta del horno hasta que todas las parrillas estén en su lugar en el interior de la cavidad del horno.
- No golpee el vidrio con ollas, sartenes ni ningún otro objeto.
- Si se raya, golpea, raspa o se aplica presión sobre el vidrio, su estructura se puede debilitar, lo que puede aumentar el riesgo de que se rompa más adelante.

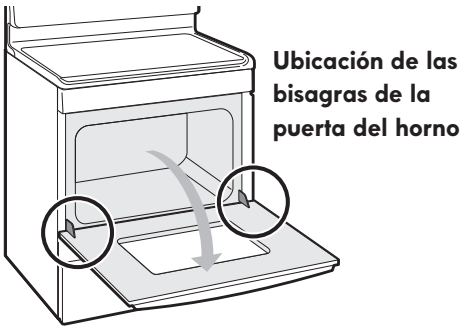


Figura 20: ubicación de las bisagras del horno

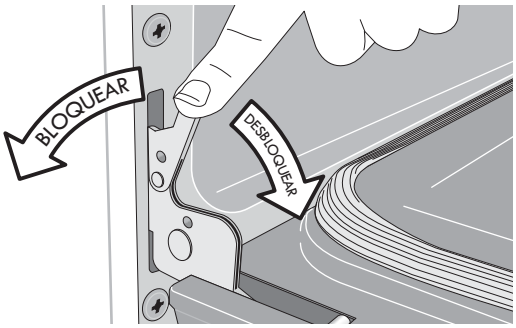


Figura 21: posición bloqueada/desbloqueada de la bisagra

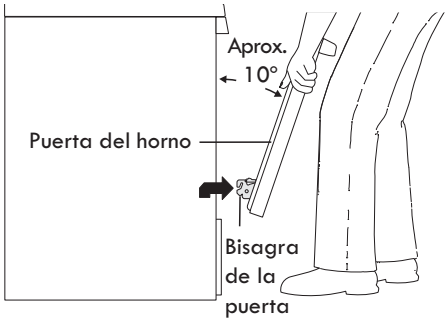


Figura 22: cómo extraer la puerta

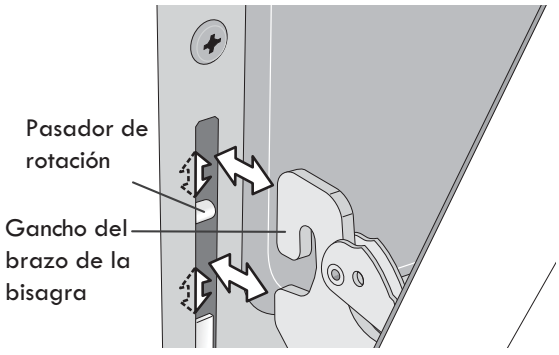


Figura 23: ubicaciones del pasador de la bisagra

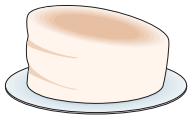
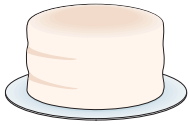
Antes de solicitar servicio técnico

Horneado

Para obtener mejores resultados de horneado, caliente el horno antes de hornear galletas, panes, tortas, pasteles, etc. No es necesario precalentar el horno para asar carnes o preparar guisos.

Los tiempos y temperaturas de cocción necesarios para hornear un alimento pueden variar levemente con respecto a su electrodoméstico anterior.

Problemas y soluciones de horneado

Problemas de horneado	Causas	Soluciones
Las galletas y bizcochos se queman en su parte inferior. 	• Las galletas y bizcochos se introdujeron en el horno antes de que el tiempo de precalentamiento terminara. • La parrilla está demasiado llena. • Las bandejas oscuras absorben calor demasiado rápido.	• Deje que el horno se caliente a la temperatura deseada antes de colocar los alimentos en el horno. • Elija tamaños de bandejas que dejen entre 2" y 4" (5,1 cm y 10,2 cm) de espacio en todos los costados cuando se coloquen en el horno. • Use una bandeja de hornear de peso medio.
Las tortas quedan demasiado oscuras en la parte superior o inferior. 	• Las tortas se introdujeron en el horno antes de que el tiempo de precalentamiento terminara. • La parrilla estaba en una posición demasiado baja o alta. • El horno está demasiado caliente.	• Deje que el horno se caliente a la temperatura preseleccionada antes de colocar los alimentos en el horno. • Use las parrillas en la posición correcta para sus necesidades de horneado. • Programe la temperatura del horno a 25 °F/13 °C menos de lo recomendado.
Las tortas quedan crudas en el centro. 	• El horno está demasiado caliente. • Tamaño de bandeja incorrecto. • La bandeja no está centrada en el horno.	• Programe la temperatura del horno a 25 °F/13 °C menos de lo recomendado. • Use una bandeja del tamaño sugerido en la receta. • Use las parrillas en la posición correcta y coloque la bandeja en el horno de manera que queden entre 2" y 4" (5,1 cm y 10,2 cm) de espacio en todos los lados de la bandeja.
Las tortas quedan inclinadas. 	• El horno no está nivelado. • La bandeja está demasiado cerca de la pared o la parrilla está demasiado llena. • La bandeja está deformada.	• Coloque una taza de medir de vidrio marcada llena de agua en el centro de la parrilla del horno. Si el agua no está nivelada, consulte las instrucciones de instalación para nivelar el horno. • Asegúrese de dejar entre 2" y 4" (5,1 cm y 10,2 cm) de espacio en todos los lados de la bandeja en el horno. • No use bandejas abolladas o deformadas.
Los alimentos no están completamente cocidos cuando se termina el tiempo de cocción. 	• El horno está demasiado frío. • El horno está demasiado lleno. • Se abrió la puerta del horno con demasiada frecuencia.	• Ajuste el horno 25 °F/13 °C más caliente que la temperatura sugerida y hornee durante el tiempo recomendado. • Asegúrese de retirar todas las bandejas del horno excepto las utilizadas para hornear. • Abra la puerta del horno solamente después del tiempo mínimo de horneado recomendado.

Soluciones de problemas comunes

Consulte la siguiente lista antes de solicitar servicio. Puede ahorrarle tiempo y dinero. Las posibles soluciones son proporcionadas con los problemas indicados:

Problema	Solución
El panel de control del horno emite señales sonoras y muestra cualquier código de error.	• El control del horno ha detectado una condición de falla o de error. Oprima **"STOP"** (apagado) para anular el código de error. • Pruebe la función de horneado o de asado a la parrilla. Si se repite el código de error, apague el electrodoméstico, espere 5 minutos y luego vuelva a conectar el suministro de energía. • Vuelva a programar el reloj con la hora correcta del día. Pruebe nuevamente la función de horneado o de asado a la parrilla. Si la falla vuelve a aparecer, oprima **"STOP"** (apagado) para anular el mensaje.
Resultados de horneado deficientes.	• Muchos factores pueden afectar los resultados al hornear. Use la posición de parrilla correcta. Coloque el alimento en el centro del horno y separe las asaderas para permitir que circule el aire. Caliente el horno a la temperatura preseleccionada antes de colocar los alimentos en el horno. Trate de ajustar la temperatura o el tiempo de horneado recomendados en la receta. Vea "Ajuste de la autolimpieza" en la página 23 si considera que el horno está demasiado caliente o demasiado frío.
El electrodoméstico está desnivelado.	• Asegúrese de que el piso esté nivelado y pueda resistir la estufa de forma adecuada. Llame a un carpintero para corregir el hundimiento o desnivel del piso. • Instalación deficiente. Coloque la parrilla del horno en el centro. Coloque un nivel en la parrilla del horno. Ajuste los tornillos niveladores en la base del electrodoméstico hasta que la parrilla quede nivelada. • Los armarios de la cocina mal alineados pueden dar la impresión de que la estufa está desnivelada. Asegúrese de que los armarios estén derechos y que haya suficiente espacio libre entre la base de los armarios y el electrodoméstico.
Es difícil mover la estufa. La estufa debe estar accesible en caso de reparación.	• Armarios que no están derechos o quedaron muy apretados para dejar espacio para el electrodoméstico. Llame a un constructor o instalador para hacer accesible el electrodoméstico. • La alfombra interfiere con el electrodoméstico. Proporcione espacio suficiente para que el electrodoméstico pueda ser levantado sobre la alfombra.
La estufa no funciona por completo.	• Asegúrese de que el cordón eléctrico esté correctamente conectado al tomacorriente. • Interrupción del suministro eléctrico. Para estar seguro, revise las luces de la vivienda. Llame al servicio técnico de su compañía de electricidad local para obtener información sobre interrupciones del servicio. • El cableado de servicio está incompleto. Llame al 1-800-4-MY-HOME® para obtener asistencia (vea la contraportada).
Hay llamas en el horno o sale humo por el respiradero del horno.	• Hay derrames excesivos en el horno. Ha caído grasa o comida en la parte inferior o en el interior del horno. Limpie los derrames excesivos antes de encender el horno. Si hay llamas o humo excesivo presentes cuando se asa a la parrilla, vea "Autolimpieza" en la página 22.
"Self Clean" (autolimpieza) no funciona.	• El control del horno no está ajustado correctamente. "Ajuste de la autolimpieza" en la página 23.
No se eliminó la suciedad completamente después del ciclo de autolimpieza.	• Se interrumpió la autolimpieza. Repase las instrucciones de la sección "Ajuste de la autolimpieza" en la página 23. • Derrames excesivos en el fondo del horno. Limpie antes de iniciar la autolimpieza. • No se limpió toda la suciedad pegada al marco del horno, al revestimiento de la puerta fuera de la junta de la puerta del horno y al área pequeña en la parte delantera central de la parte inferior del horno. Estas áreas no entran en el ciclo de autolimpieza, pero se calientan lo suficiente como para que se quemen los residuos. Limpie estas áreas antes de iniciar el ciclo de autolimpieza. El residuo quemado se puede limpiar con un cepillo de nailon duro y agua o con un restregador de nailon. Trate de no dañar la junta del horno.

Sale mucho humo del horno cuando se asa a la parrilla.	• Ajuste incorrecto. Siga las instrucciones de asado a la parrilla en la página 22. • La carne está demasiado cerca del elemento de asar. Vuelva a acomodar la parrilla de asar de modo que quede un espacio más grande entre la carne y el elemento. • La carne no fue preparada adecuadamente. Quite el exceso de grasa de la carne. Corte los bordes de grasa restantes para evitar que la carne se pandee. • Se ha acumulado grasa en las superficies del horno. Es necesario efectuar una limpieza regular cuando ase en forma frecuente. La grasa acumulada o las salpicaduras de alimentos pueden causar humo excesivo.
Las parrillas presentan decoloración o no se deslizan con facilidad.	• Se dejaron las parrillas en el interior del horno durante la autolimpieza "Self Clean". Siempre retire las parrillas del interior del horno antes de iniciar el ciclo de autolimpieza. Límpielas con un agente de limpieza suave siguiendo las instrucciones del fabricante. Enjuáguelas con agua limpia, séquelas y vuelva a colocarlas en el horno.
La luz del horno no funciona.	• Asegúrese de que la luz del horno esté instalada firmemente en el casquillo. Vea "Reinstalación de la luz del horno (algunos modelos)" en la página 26.
El elemento superior está demasiado caliente o no está lo suficientemente caliente.	• Ajuste de control superior incorrecto. Ajuste el nivel de potencia.
El elemento superior no calienta o no calienta de manera uniforme.	• Verifique que la perilla de control que corresponda al elemento deseado esté encendida. • Se usaron utensilios livianos o deformados. Solo use utensilios planos, balanceados de peso mediano o pesado. Los utensilios planos calientan mejor que los utensilios deformados. Los materiales de los utensilios y el peso de los mismos afectan el calentamiento. Los utensilios de peso mediano y pesados calientan uniformemente. Debido a que los utensilios livianos no calientan de manera uniforme, los alimentos se pueden quemar fácilmente.
La sección del horno no funciona.	• La hora del día no está programada. Primero se debe programar el reloj del horno para que el horno funcione. • Asegúrese de que los controles del horno estén configurados adecuadamente. "Programación del reloj" en la página 16 y repase las instrucciones de la función de cocción deseada en este manual. • El cableado de servicio está incompleto.
Hay rayas o abrasiones sobre la superficie de cocción.	• Las partículas ásperas tales como las de sal o los derrames endurecidos que queden entre la superficie de cocción y los utensilios pueden causar rayas. Asegúrese de que la superficie de cocción y los fondos de los utensilios estén limpios antes de usarlos. Las rayas pequeñas no afectan la cocción y se harán menos visibles con el tiempo. • Se usaron materiales de limpieza no recomendados para superficies de cocción de vidrio cerámico. Aplique la crema recomendada de limpieza para superficies de cocción (CookTop® Cleaning Creme; visite www.sears.com en Internet para obtener un limpiador de repuesto; artículo número 40079). Pula con un paño o esponja no abrasiva. • Se usaron utensilios con fondos ásperos. Use utensilios con fondos lisos y planos.
Hay marcas o puntos marrones en la superficie de la cubierta.	• Se cocinaron derrames sobre la superficie. Use un raspador con hojilla de afeitar para remover el derrame seco.
Hay áreas de decoloración con brillo metálico en la superficie de la cubierta de vidrio cerámico.	• Depósitos minerales de agua y alimentos. Remuévalos con la crema recomendada de limpieza para superficies de cocción (CookTop® Cleaning Creme; visite www.sears.com en Internet para obtener un limpiador de repuesto; artículo número 40079). Pula con un paño o esponja no abrasiva.

Master Protection Agreements

Congratulations on making a smart purchase. Your new Kenmore® product is designed and manufactured for years of dependable operation. But like all products, it may require preventive maintenance or repair from time to time. That's when having a Master Protection Agreement can save you money and aggravation.

The Master Protection Agreement also helps extend the life of your new product. Here's what the Agreement* includes:

- ☑ **Parts and labor** needed to help keep products operating properly **under normal use**, not just defects. Our coverage goes **well beyond the product warranty.** No deductibles, no functional failure excluded from coverage – **real protection.**
- ☑ **Expert service** by a force of more than **10,000 authorized Sears service technicians**, which means someone you can trust will be working on your product.
- ☑ **Unlimited service calls and nationwide service,** as often as you want us, whenever you want us.
- ☑ **"No-lemon" guarantee** – replacement of your covered product if four or more product failures occur within twelve months.
- ☑ **Product replacement** if your covered product can't be fixed.
- ☑ **Annual Preventive Maintenance Check** at your request – no extra charge.
- ☑ **Fast help by phone** – we call it **Rapid Resolution** – phone support from a Sears representative on all products. Think of us as a "talking owner's manual".
- ☑ **Power surge protection** against electrical damage due to power fluctuations.
- ☑ **$250 Food Loss Protection** annually for any food spoilage that is the result of mechanical failure of any covered refrigerator or freezer.
- ☑ **Rental reimbursement** if repair of your covered product takes longer than promised.
- ☑ **25% discount** off the regular price of any non-covered repair service and related installed parts.

Once you purchase the Agreement, a simple phone call is all that it takes for you to schedule service. You can call anytime day or night, or schedule a service appointment online.

The Master Protection Agreement is a risk free purchase. If you cancel for any reason during the product warranty period, we will provide a full refund. Or, a prorated refund anytime after the product warranty period expires. Purchase your Master Protection Agreement today!

Some limitations and exclusions apply. For prices and additional information in the U.S.A. call 1-800-827-6655.

*** Coverage in Canada varies on some items. For full details call Sears Canada at 1-800-361-6665.**

Sears Installation Service

For Sears professional installation of home appliances, garage door openers, water heaters, and other major home items, in the U.S.A. or Canada call **1-800-4-MY-HOME®.**

Acuerdos maestros de protección

Enhorabuena por haber hecho una compra inteligente. Su nuevo producto Kenmore® está diseñado y fabricado para brindarle años de funcionamiento fiable. Pero, como cualquier producto, puede necesitar mantenimiento preventivo o reparaciones periódicas. Es por eso que tener un Acuerdo maestro de protección podría ahorrarle dinero y molestias.

El Acuerdo maestro de protección también sirve para prolongar la durabilidad de su nuevo producto. El acuerdo* incluye lo siguiente:

- ☑ **Piezas y mano de obra** necesarias para contribuir a mantener el funcionamiento adecuado de los productos **utilizados en condiciones normales de uso**, no sólo en caso de defectos de los productos. Nuestra cobertura va **mucho más allá que la garantía del producto.** No se aplican deducibles ni exclusiones por fallas del funcionamiento: es decir, **verdadera protección.**
- ☑ **Servicio técnico por expertos** (más de **10000 técnicos autorizados de Sears**), lo cual significa que quien repare o realice el mantenimiento de su producto será un profesional de confianza.
- ☑ **Servicio técnico a escala nacional y número ilimitado de llamadas de solicitud de servicio técnico:** se puede poner en contacto con nosotros cuantas veces lo desee y cuando lo desee.
- ☑ **Garantía "sin sorpresas":** se reemplaza el producto cubierto por el acuerdo si ocurren cuatro o más fallas del producto en un periodo de 12 meses.
- ☑ **Reemplazo del producto:** en caso de que no se pueda reparar el producto cubierto por el acuerdo.
- ☑ **Revisión anual preventiva de mantenimiento del producto:** puede solicitarla en cualquier momento, sin costo alguno.
- ☑ **Rápida asistencia telefónica**, la cual denominamos **Solución rápida:** es decir, asistencia telefónica a través de cualquiera de nuestros representantes de Sears, sobre cualquiera de nuestros productos. Piense en nosotros como en un "manual parlante del usuario".
- ☑ **Protección contra fallas eléctricas,** contra daños debidos a fluctuaciones de la corriente eléctrica.
- ☑ **$250 al año para cubrir cualquier posible deterioro de alimentos** que haya tenido que desechar debido a una falla mecánica de cualquiera de nuestros refrigeradores o congeladores cubiertos por este acuerdo.
- ☑ **Devolución de gastos de alquiler de electrodomésticos** si la reparación de su producto asegurado toma más que el tiempo prometido.
- ☑ **25% de descuento** aplicable tanto a los costos del servicio de reparación, como de las piezas instaladas relacionadas que no hayan quedado cubiertos por este acuerdo.

Una vez que haya realizado el pago de este acuerdo, bastará una simple llamada telefónica para concertar una visita de servicio. Puede llamar a cualquier hora del día o de la noche, o bien concertar una visita de servicio por Internet.

La adquisición del Acuerdo maestro de protección es una inversión exenta de riesgos. Si por cualquier motivo decide cancelar dicho acuerdo durante el periodo de garantía del producto, le haremos un reintegro total del valor. O bien un importe proporcional si cancela el acuerdo en cualquier otro momento posterior al vencimiento del periodo de garantía del producto. ¡Adquiera hoy mismo su Acuerdo maestro de protección!

Algunas limitaciones y exclusiones podrían aplicarse. Para solicitar precios e información adicional, llame al 1-800-827-6655 (en los EE.UU.).

*** La cobertura en Canadá varía en el caso de algunos artículos. Para obtener detalles completos al respecto, llame al 1-800-361-6665 de Sears de Canadá.**

Servicio de instalación de Sears

Para solicitar la instalación por profesionales de Sears de electrodomésticos, abridores de puertas de garaje, calentadores de agua y otros artículos de uso prioritario en el hogar, **llame al 1-800-4-MY-HOME** en los EE.UU. o Canadá.

Get it fixed, at your home or ours!

Your Home

For troubleshooting, product manuals and expert advice:

managemylife

www.managemylife.com

For repair – **in your home** – of **all** major brand appliances, lawn and garden equipment, or heating and cooling systems, **no matter who made it, no matter who sold it!**

For the replacement parts, accessories and owner's manuals that you need to do-it-yourself.

For Sears professional installation of home appliances and items like garage door openers and water heaters.

1-800-4-MY-HOME® **(1-800-469-4663)**

Call anytime, day or night (U.S.A. and Canada)

www.sears.com **www.sears.ca**

Our Home

For repair of carry-in items like vacuums, lawn equipment, and electronics, call anytime for the location of your nearest

Sears Parts & Repair Service Center

1-800-488-1222 (U.S.A.) **www.sears.com**

1-800-469-4663 (Canada) **www.sears.ca**

To purchase a protection agreement on a product serviced by Sears:

1-800-827-6655 (U.S.A.)

1-800-361-6665 (Canada)

Para pedir servicio de reparación a domicilio, y para ordenar piezas:

1-888-SU-HOGAR®

(1-888-784-6427)

www.sears.com

Au Canada pour service en français:

1-800-LE-FOYER^MC

(1-800-533-6937)

www.sears.ca

sears

® Registered Trademark / ™ Trademark of KCD IP, LLC in the United States, or Sears Brands, LLC in other countries
® Marca Registrada / ™ Marca de Fábrica de KCD IP, LLC en Estados Unidos, o Sears Brands, LLC in otros países
MC Marque de commerce / MD Marque déposée de Sears Brands, LLC